

Vorspeisen

Geräucherte Forelle 12,50

mit Feldsalat und einem Zitronen-Kräuter-Dressing

Steak Tartar 12,50

mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kapern

Süßkartoffel Tarte Tatin 9,50

mit Chicorée und rotem Zwiebelkompott (vegan)

Geräucherte Entenbrust 16,50

mit Mango-Vinaigrette

Salat mit Blue Wolvega Käse (v) 15,00

mit Walnüssen, Birnen und Balsamico

Brotkorb 8,50

mit Aufstrichen

Suppen

Fenchelsuppe (v) 7,50

Kürbissuppe 7,50

mit geräuchertem Hähnchenstreifen

Tomatenbrühe (v) 7,50

mit frischen Kräutern

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergentabelle

Hunebed Highway menu

Ein 3-Gänge-Überraschungsmenü für 45,00 (Ab 2 Personen)

Hauptgerichten

Pieterman-Filets 25,00

à la Meunière

Heilbutt-Filet 32,50

mit Beurre-blanc-Soße

Talens Schnitzel 24,50

mit gebratenen Zwiebeln und Pilzen

Black Angus Rumpsteak 32,50

mit Wiskey-Pfeffer Soße

Hirschsteak 35,00

mit Wildsoße

Hähnchenspieß 24,50

mit Erdnussoße und Krupuk

Pilzenragout (V) 22,50

mit Reis

Mildes Gemüsecurry (V) 18,50

mit Nudeln

Alle Hauptgerichte werden mit warmen Gemüsen, Salat und passender Kartoffelbeilage serviert

Nachtische

Dame Blanche 7,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

Weißer Schokoladenmousse 12,50

mit Pflaumenkompott

Bananenbrot 9,50

und Haselnusseis

Bayerische Creme 10,00

vom Blutorangen und Joghurt mit Butterscotch-Soße

Nougatine Parfait 9,50

mit Baileys-Soße

Coupe Talens 9,50

Vanilleeis mit frischem Obst

Spezial Kaffee

Irish Kaffee 9,50

Mit irischem Whisky

Französischer Kaffee 9,50

Mit französischem Kognac

Marnissimo Kaffee 9,50

Mit Grand Manier

Spanischer Kaffee 9,50

Mit Tia Maria

Mediterraner Kaffee 9,50

Mit Likör 43

eine Rechnung pro Tisch