

SIGNATURE DISHES

Unsere Gerichte, die nicht fehlen dürfen!

Snackable Foodies

360° Steinofenbrot 9

Miso-Birkenbutter | Kürbiskerncrème

The Dutch Homemade Bitterballen | 4 Stk. 11

Geschmorte Beef Short Ribs | Senfcrème

Senfkornkaviar

Gedämpfte Krustentier - Gyoza | 4 Stk. 14

Krustentiersud | Forellenkaviar | Frühlingslauch

Frikandel „Deluxe“ Perlhuhn 15

Gänseleber | Trüffelcrème | Schalotten | Apfel

Kaas Croquette | 3 Stk. 12

Boer’n Kas | Birnen Chutney

Frites Atelier by Sergio Herman

- Pommes Frites 9

The Dutch Holländische Sauce

- Trüffelpommes 12

Parmesan | Schnittlauch | Trüffelcrème

STEAKES & SEAFOOD

Ganzer kanadischer Hummer 68

The Dutch Butter | hausgemachte Pommes

kleiner Salat

Rib-eye - 250g 38 | 350g 45

Rinderfilet - Grain Feed Qualität aus Argentinien

200 g 39 | 250g 48

Senfkornjus | hausgemachte Pommes

kleiner Harvest Salat aus Bornheim

DUTCHSTYLE - SUSHI

Insideout Rolls

Lava Salmon Roll 21 - Flambierter Lachs

Avocado | Gurke | Frischkäse | Chili

Vegan Mushroom Roll 19

Shiitake | Misocrème | Kräutersaitling

Surf & Turf Roll 25 - Marmoriertes Rindfleisch

Ebifrygarnele | eingelegte Gurke | Trüffel

Tatar

Tuna oder Lachs 21

Sojasauce | gebackene | Reismehlchips | Oxalis

Sashimi - Salmon, Tuna & Hamachi 29

Rettichsalat | Wasabi-Kalamansi-Sorbet

Nigiri "Dutch Style" je 4 Stk. 

Salmon 12 | Hamachi 13 | Tuna 14 | Beef 16

Alle Nigiri sind mit Zitruszesten und hausgemachten Crèmes veredelt.



A LITTLE LUXURY NEVER HURTS NOBODY

Fine de Claire Austern

Holländische Zeelandauster No. 2

Wahlweise

„Classic“ | 6 Stk. 32 | pro Stk. 6

Mirin Schalotte | Garnelencrunch

„Fresh & Tasty“ | 6 Stk. 34 | pro Stk. 7

Zitrusfrucht | Gurke | Forellenkaviar

„The Dutch Rockefeller“

(gratiniert) pro Stk. 8 | Sesam-Spinat

Yuzu - Hollandaise | Röstzwiebelcrumble

Voyage Caviar Beluga Amur

20g | 50g | 125g 40 | 80 | 139

Mantao Bread | Crème fraîche

Schnittlauch | gekochtes Eiweiß

Life is better with Bubbles

Cremant de Loire - Brut Rosé 10

Chapin & Landais - Loire | O,1l

Pinot de Diel - Winzersekt Brut 11

Schlossgut Diel - Nahe | O,1l

Champagne Apollonis

‘Meunier’ Brut 15 - Michel Lorient | O,1l

The perfect Match & Empfehlung des Hauses

Special Price zu Ihrer Auster- oder

Caviar Bestellung

Champagne Ruinart Blanc de Blancs 169

Champagne Ruinart - Brut Rosé 169

CHOOSE YOUR MENU

Ihr Menü, Ihr Geschmack!

Wählen Sie drei oder vier Gänge aus unserer saisonalen Karte und dem Dessert

3 Gang 65 - Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4 Gang 75 - Vorspeise | Zwischengang

Hauptgang | Dessert

Inklusive Weinbegleitung (O,2l)

berechnen wir einen Aufpreis von 7 €.

FOOD

THE DUTCH

SEASONAL DISH

Im Einklang mit der Saison – Immer frisch mit überwiegend regionalen Produkten.

Vorspeise

Geflämmtter Stör von „La Goonery“

21 Tage gereift 22

Lavas Dashi | Topinambur | Romanesco

Beeftatar 21

Onsenei | geröstetes Kräuterbrot

Kressesalat

Niederländische Erbsensuppe 17

Vegetarisch | Erbsen | Erbsensprossen

Kräutersaitling

Zwischengang

Homemade Kibbeling 26

Ravigottesaus | Kopfsalat | Mandarine

Getrübte Reismudeln (Mihoen) 21

Portwein | Wasserspinat | Trüffel

Hauptgang

Entenbrust (gebraten) 36

Rotkohl (Püree & eingelegt)

Cranberry | Rosenkohl

Skrei (Winterkabeljau gebraten) 34

Meerrettich – Beurre Blanc | Rote Bete

Zuckerschoten

Zweierlei Rind (Kurzrippe & Filet) 39

Aardapple | Sonnenblumenkern | Schlehe

THE DUTCH DESSERT

Homemade Vla 11

Kletschoppen | Himbeere

The Dutch Stroopwaffel 15

Karamell | Vanilleeis

Sticky Rice & Ice 16

Milchreis | Passionsfrucht | Ananas

Kaffir-Limette

Holländischer Käse von Affineur

Waltmann 14

Boer’n Kas Ziege | 5 Jahre alter Gouda

Früchtebrot & Feigensenf

Bei Änderungen oder Sonderwünschen fällt ein entsprechender Aufpreis an.