

## SEASONAL DISH

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

### Vorspeise

#### Geflämmerter Stör von „La Goonery“

**21 Tage gereift 22** - Lavas Dashi

Topinambur | Romanesco

#### Beeftatar 21

Onsenei | geröstetes Kräuterbrot

Kressensalat

#### Niederländische

**Erbsensuppe 17** - Vegetarisch | Erbsen

Erbsensprossen | Kräutersaitling

#### Marinierte Tomaten 19

Burrata | geflämmerter Pfirsich | Thai-Basilikum

### Zwischengang

#### Homemade Kibbeling 26

Ravigottesaus | Kopfsalat | Mandarine

#### Getrüffelte Reismudeln (Mihoen) 21

Portwein | Wasserspinat | Trüffel

#### Glasierte Aubergine 19

Ponzulack | Wildkräuter | gerösteter

Buchweizen

### Hauptgang

#### Paderborner Maishuhn 29

Portweinjus | grüner Spargel | Polenta

#### Skrei (Winterkabeljau gebraten) 34

Meerrettich - Beurre Blanc | Rote Bete

Zuckerschoten

#### Zweierlei Rind (Kurzrippe & Filet) 39

Aardapple | Sonnenblumenkern | Schlehe

## 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

## THE DUTCH DESSERT

#### Homemade Vla 11

Kletskoppen | Himbeere

#### The Dutch Stroopwaffel 15

Karamell | Vanilleeis

#### Citroensoes (Zitronenprofiteroles) 16

Zitrusfrüchte | Lemon Curd | Pistazie

#### Holländischer Käse von Affineur Waltmann 14

Boer'n Kas Ziege | 5 Jahre alter Gouda Früchtebrot & Feigensenf

# FOOD

## THE DUTCH

### 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

Perfekt zum  
Teilen und Entdecken  
für 2 Personen

**WE PICK-  
YOU SHARE** | 45 €

6 Gerichte aus unserer  
Vorspeisenauswahl –  
vom Chef persönlich  
zusammengestellt.

### 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 (0,2l)

berechnen wir einen Aufpreis von 7 €.

### SIGNATURE DISHES

Unsere Gerichte, die nicht fehlen dürfen!

#### 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

### 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.

Bei  
Änderungen  
oder Sonder-  
wünschen fällt ein  
entsprechender  
Aufpreis an.

