

Driegangen

keuzemenu 32,50

Geniet van een driegangenkeuzemenu of kies uw gerechten à la carte.

Enjoy a three course choice menu (€ 32,50) or select your dishes à la carte.

Genießen Sie ein Drei-Gänge-Menü (€ 32,50) oder wählen Sie Ihre Gerichte à la carte aus.

Start de avond met een broodplank + €3,50 p.p.

Ambachtelijk bruin en wit brood met Heksenkaas en kruidenboter

9,273

Artisan bread brown and white bread with witch's cheese and herb butter

Hausgemachtes braunes und weißes Brot mit Hexenkäse und Kräuterbutter

VOORGERECHTEN

€9,75

À la carte prijs

Appetisers - Vorspeisen

Groentensoep

Met cherrytomaat, paprika en kervel

Vegetable soup with Cherry tomato, capsicum and chervil

Gemüsesuppe (vega) mit Cherrytomaten, Paprika und Kerbel

Bisque

Romige vissoep met gamba's en zalm

Creamy fish soup with prawns and salmon

Cremitige Fischsuppe mit Gambas und Lachs

Steak tartaar

Geserveerd met ui, kappertjes en een saus van lemon curd

Steak tartare served with onion, capers and a lemon curd sauce

Steak tatar serviert mit Zwiebel, Kapern und einer Sauce aus Lemon Curd

Eendenlever

+ €4,50 p.p.

Gebakken eendenlever en koud geserveerde ganzenleverterrine met een stukje spekkoeke en perencompote

Baked duck liver and a cold goose liver terrine with a piece of spekkoeke and pear compote te

Gebratene Entenleber und kalt servierte Gänseleber-Terrine mit einem kleinen Stück Spekkoeke und Birnenkompott

Loempia

Huisgemaakte loempia met eend en dadel, geserveerd met hoisinsaus

Home-made spring rolls with duck and date, served with hoisin sauce

Hausgemachte Frühlingssrolle mit Ente und Dattel, serviert mit Hoisin-Sauce

Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te bestellen. Wenst u informatie omtrent allergieën?

Vraag het onze medewerkers.

These dishes are vegetarian or can be ordered as vegetarian. Wish to inquire about allergies? Ask our staff.

Diese Gerichte sind vegetarisch oder können vegetarisch bestellt werden. Benötigen Sie Informationen bezüglich Allergien? Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

Carpaccio

Dungesneden rundermuis met pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Thinly sliced mock tender with spice mix, parmesan cheese and truffle mayonnaise

Dünn geschnittenes Rind mit Körner-Mix, Parmesankäse und Trüffelmayonnaise

Sashimi

+ €3,50 p.p.

Zalm en tonijn, groene asperges, soja en wasabi

Sashimi - Salmon and tuna, green asparagus, soy and wasabi

Sashimi - Lachs und Thunfisch, grüner Spargel, Soja und Wasabi

Garnalencocktail

Noorse garnalen, klassieke cocktailsaus en een koekje van rijst en sesam

Shrimp cocktail - Norwegian shrimp, classic cocktail sauce with a rice and sesame seed cookie

Garnelencocktail - Norwegische Garnelen, klassische Cocktailsauce und ein Küchlein aus Reis und Sesam

Artisjok

In dragon gemarineerd, met peer en blue stilton

Artichoke - tarragon marinated, with pear and blue stilton

Artischocke - in Estragon mariniert, mit Birne und Blue Stilton

Quinoa

Salade met biologische quinoa, avocado, gemarineerde paddenstoelen en cashewnoten

Salad with organic quinoa, avocado, marinated mushrooms and cashews

Salat mit biologischem Quinoa, Avocado, marinierten Pilzen und Cashewnüssen

HOOFDGERECHTEN

€19,95

À la carte prijs

Main dishes - Hauptgerichte

Geserveerd met aardappels, warme groenten, salade, appelmoes en mayonaise

Serviert mit Kartoffeln, warmem Gemüse, Salat,

Apfelmus und Mayonnaise

Served with potatoes, warm vegetables, salad,

apple sauce and mayonnaise

Kogelbiefstuk

Gegrilde rundersteak met bearnaisesaus

Grilled beef steak with béarnaise sauce

Gegrilltes Rindersteak mit Sauce béarnaise

Elzasser zuurkool

In ganzenvet, met langzaam gegaard buikspek,

bakbloedworst en rozemarijn jus

Elzasser Sauerkraut in goose fat, with slow-cooked pork belly, black pudding and rosemary sauce

Elsässer Sauerkraut in Gänsefett, mit langsam gegartem

Bauchspeck, Backblutwurst und Rosmarin Jus

Geschnetzeltes

Gebakken stukjes kip in saus met witte wijn, room, ui

en champignon

Baked chicken strips in a white wine sauce with cream, onion and mushrooms

Gebratene Stückchen Hähnchen in einer Sauce

mit Weißwein, Sahne, Zwiebel und Champignon

Tournedos

+ €4,25 p.p.

Gegrilde ossenhaas met een eendenrilette

en een saus van bundelzwam en truffel

Grilled beef fillet with duck rillettes and a birch mushroom and truffle sauce

Gegrilltes Filetsteak mit einer Enten-Rilette

und einer Sauce aus Nameko und Trüffel

Chateaubriand | per 2 personen

+ €8,50 p.p.

20 minuten bereidingstijd

Gegrilde ossenhaas aan tafel getrancheerd

en geserveerd met twee sauzen

per 2 people - 20 minutes preparation time

Grilled fillet, wrapped at the table

and served with two sauces

per 2 personen - 20 Minuten Zubereitungszeit

Gegrilltes Filetsteak am Tisch tranchiert

und serviert mit zwei Saucen

Varkenshaas

Met zoete gorgonzola oversmolten en geserveerd met een kersen portsaus

Pork tenderloin - coated in molten gorgonzola and served with a cherry port sauce

Schweinelende - überbacken mit süßem Gorgonzola

und serviert mit einer Kirschen-Portsaucen

Schnitzel

Met gebakken ui, spek en champignon

Schnitzel with baked onion, bacon and mushrooms

Schnitzel mit gebratener Zwiebel, Speck und Champignon

Noordzeetong | 500 gram

+ €17,50 p.p.

Gebakken zeetong met citroen en roomboterjus

Baked sole with lemon and cream butter gravy

Gebratene Seezunge mit Zitrone und Butter-Jus

Heilbot

Met korst van dille geserveerd op zeekraal met safraansaus

With dill crust, served on a bed of samphire with saffron sauce

Mit einer Kruste aus Dill, serviert auf Queller mit Safransauce

Risotto

Tomatenrisotto met gegrilde groenteshaslik

en basilicum olie

Tomato risotto with grilled vegetables shaslik and basil oil

Tomatenrisotto mit gegrilltem Gemüse-Schaschlik und Basilikumöl

Fettuccine

Spelt fettuccine in saus van geroosterde knoflook, rucola

en aan tafel geraspte truffelpecorino

Spelt fettuccine in a roast garlic sauce with arugula and truffle pecorino grated at the table

Dinkel-Fettuccine in einer Sauce aus geröstetem Knoblauch, Rucola und am Tisch geriebener Trüffelpecorino

Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te bestellen. Wenst u informatie omtrent allergieën?

Vraag het onze medewerkers.

These dishes are vegetarian or can be ordered as vegetarian. Wish to inquire about allergies? Ask our staff.

Diese Gerichte sind vegetarisch oder können vegetarisch bestellt werden. Benötigen Sie Informationen bezüglich Allergien? Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

MAALTIJDSALADES

€15,00

À la carte prijs

Geserveerd met brood of gebakken aardappels met mayonaise

Mahlzeit-salate serviert mit Brot oder Ofenkartoffeln mit Mayonnaise

Meal salads served with bread or baked potatoes with mayonnaise

Surf & turf

Biefstukpuntjes, gebakken gamba's en verse groenten

Pieces of steak, baked prawns and fresh vegetables

Steak-Streifen, gebratene Gambas und frisches Gemüse

Boekweit salade

Met vergeten groenten, gemarineerde champignons, sambalkaas en een gefrituurd ei

With forgotten vegetables, marinated mushrooms, sambalcheese and fried egg

Mit vergessenem Gemüse, marinierten Champignons, Sambalkäse und einem frittierten Ei

NAGERECHTEN

€7,50

À la carte prijs

Ijs met warme kersen

Twee bollen vanille-ijs met warme kersen en slagroom

Two scoops of vanilla ice cream with warm cherries and whipped cream

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Parfait

Stracciatella parfait met een soep van rood fruit

Stracciatella parfait with red fruit soup

Stracciatella-Parfait mit einer Suppe aus roten Früchten

Gegrilde ananas

met kokosijs en stroop van cointreau

Grilled pineapple with coconut ice cream and cointreau syrup

Gegrillte Ananas mit Kokoseis und Sirup aus Cointreau

Pecan toffee meringue

Taartje van pecannoten, toffee en meringue met ahornsiroop

Tart of pecan nuts, toffee and meringue with maple syrup

Küchlein aus Pekan-Nüssen, Toffee und Meringue

mit Ahornsirup

Kaas kwartet

+ €3,50 p.p.

Vier soorten kaas met walnoten, vijgenbrood en honing

met amaretto en amandel

Four varieties of cheese with walnuts, fig bread with honey, amaretto and almond

Vier Sorten Käse mit Walnüssen, Feigenbrot und Honig

mit Amaretto und Mandel

Deze gerechten zijn vegetarisch of vegetarisch te bestellen. Wenst u informatie omtrent allergieën?

Vraag het onze medewerkers.

These dishes are vegetarian or can be ordered as vegetarian. Wish to inquire about allergies? Ask our staff.

Diese Gerichte sind vegetarisch oder können vegetarisch bestellt werden. Benötigen Sie Informationen bezüglich Allergien? Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne weiter.

Salade van Virga

Iedere week een andere invulling, vraag onze bedieningsmedewerkers

Virga salad - every week a different interpretation, ask our service staff

Salat von Virga - jede Woche eine andere Interpretation, fragen Sie unsere Servicekräfte

Tiramisu

Van cantuccini en butterscotch

Made with cantuccini and butterscotch

Aus Cantuccini und Butterscotch

Sorbet 'De Sociëteit'

Vanille-ijs met fruit, slagroom en aardbeiensaus

Vanilla ice cream with whipped cream and strawberry sauce

Vanilleeis mit Früchten, Schlagsahne und Erdbeersauce

Creatie van de patissier

Creatie van onze patissier met kleine desserts

van onze menukaart

A creation of the pâtissier with small deserts from our menu

Kreation von unserem Patissier mit kleinen Desserts

von unserer Menükarte

Koffie of thee

Met heerlijke bonbons en slagroom

Coffee or tea with delicious bonbons and whipped cream

Kaffee oder tee mit herrlichen Pralinen und Schlagsahne