

Rest

MENU

3 gangen a €65,00 per persoon

4 gangen a €75,00 per persoon

VOORGERECHTEN

Garden's Delight

3 structuren tomaat | miso-bouillon met enoki | tartaar van watermeloen | artisjok met geitenkaas | brioche | boterrozet

of

Fisherman's Delight

krabsalade | Hollandse garnalen | gerookte zalm | Thalassa's klassieke vissoep | getoast brioche | boterrozet | rouille

of

Butcher's Delight

eendenborst met rodeportgel en pastinaakchips | steaktartaar met gepocheerd kwartelei en crispy kappertjes | huisgemaakt wildkroketje | cranberry-mosterd | getoast brioche | boterrozet

TUSSENGERECHT

Romige paddenstoelensoep | truffel | mini-profiteroles

of

Ravioli met kreeft | schaaldieren-bisque | zeewierkaviaar

HOOFDGERECHT

Zeewolf filet

kerrie beurre blanc | gratin | schorsenerenchips | flower sprouts

of

Hertensteak

stoofpeer | kastanje-aardappelboule | miso-jus | shiitake

of

Tarte Tatin van Rode Biet

vegetarische jus met tijm en sjalot | geitenkaas | krokante hazelnoot

of

½ Kreeft (300 g)

citroenboter | little gem | venkel-grapefruitsalade | hele kreeft +€20,-

of

Tong 350 gr of Zeetong 500 gr (+€20,-)

beurre noisette | peterselie | citroen

DESSERT

Starlight Symphony

kaneel panna cotta | meringue | stoofpeercompote | gingerbread-ijs

of

Lavacake

speculaas-chocoladesaus | Dubai-roomijs

of

Kaasplank L'Amuse

rozijnenspread | notenbrood | druiven

of

Koffie Compleet

koffie naar keuze | bonbon van Pierre

Herst

KINDERMENU

€26,50 per kind

VOORGERECHT

Pomodorisoep

of

Sushi kids

maki komkommer | maki zalm | sojasaus | wakamé

HOOFDGERECHT

Gebakken zalm | frites | mayonaise | appelmoes

of

Pasta | tomaten-roomsaus | geraspte kaas

of

Kip Schnitzl | frites | mayonaise | appelmoes

DESSERT

Kids funny oublie | vanille-ijs | karamelsaus |
chocoladesaus | marshmallow

Christmas

CHILDREN'S MENU

€26,50 per child

STARTER

Tomato soup

or

Kids sushi

cucumber maki | salmon maki | soy sauce | wakame

MAIN COURSE

Pan-fried salmon | fries | mayonnaise | apple sauce

or

Pasta | tomato cream sauce | grated cheese

or

Chicken schnitzel | fries | mayonnaise | apple sauce

DESSERT

Kids funny oublie | vanilla ice cream |
caramel sauce | chocolate sauce | marshmallow

Weihnachten

KINDERMENÜ

26,50 € pro Kind

VORSPEISE

Pomodori-Suppe

oder

Kinder Sushi

Gurken-Maki | Lachs-Maki | Sojasauce | Wakame

HAUPTGERICHT

Gebratener Lachs | Pommes | Mayonnaise | Apfelmus

oder

Pasta | Tomaten-Sahnesoße | geriebener Käse

oder

Hähnchenschnitzel | Pommes | Mayonnaise | Apfelmus

DESSERT

Kids funny oublie | Vanilleeis | Karamellsauce |
Schokoladensauce | Marshmallow

Weihnachts MENU

3 Gänge €65,00 pro Person

4 Gänge €75,00 pro Person

VORSPESSEN

Garden's Delight

3 Texturen von Tomate | Miso-Brühe mit Enoki | Wassermelonen-Tatar | Artischocke mit Ziegenkäse | Brioche | Butterrosette

oder

Fisherman's Delight

Krabbensalat | Holländische Garnelen | Geräucherter Lachs | Thalassas klassische Fischsuppe | Getoastetes Brioche | Butterrosette | Rouille

oder

Butcher's Delight

Entenbrust mit Portwein-Gel und Pastinakenchips | Rindertatar mit pochiertem Wachtelei und knusprigen Kapern | Hausgemachtes Wildkroketchen | Cranberry-Senf | Getoastetes Brioche | Butterrosette

ZWISCHENGANG

Cremige Pilzsuppe | Trüffel | Mini-Profiteroles

oder

Ravioli mit Hummer | Schalentiere-Bisque | Algen-Kaviar

HAUPTGERICHT

Seewolffilet

Curry-Beurre-Blanc | Gratin | Schwarzwurzelchips | Flower Sprouts

oder

Hirschsteak

geschmorte Birne | Kastanien-Kartoffel-Boule | Miso-Jus | Shiitake

oder

Tarte Tatin von Roter Bete

vegetarische Jus mit Thymian und Schalotte | Ziegenkäse | knusprige Haselnuss

oder

½ Hummer (300 g)

Zitronenbutter | Little Gem | Fenchel-Grapefruitsalat | ganzer Hummer +€20

oder

Seezunge 350 g oder grosse Seezunge 500 g (+€20,-)

Beurre Noisette | Petersilie | Zitrone

DESSERT

Starlight Symphony

Zimt-Panna-Cotta | Baiser | geschmorter Birnenkompott | Lebkucheneis

oder

Lavakuchen

Spekulatius-Schokoladensauce | Dubai-Eis

oder

Käseplatte L'Amuse

Rosinenaufstrich | Nussbrot | Trauben

oder

Kaffee Komplet

Kaffee nach Wahl | Praline von Pierre

Christmas

MENU

3 courses €65,00 per person

4 courses €75,00 per person

STARTERS

Garden's Delight

3 textures of tomato | miso broth with enoki | watermelon tartare | artichoke with goat cheese | brioche | butter rosette

or

Fisherman's Delight

crab salad | Dutch shrimp | smoked salmon | Thalassa's classic fish soup | toasted brioche | butter rosette | rouille

or

Butcher's Delight

duck breast with red port gel and parsnip crisps | steak tartare with poached quail egg and crispy capers | homemade game croquette | cranberry mustard | toasted brioche | butter rosette

INTERMEDIATE COURSE

Creamy mushroom soup | truffle | mini profiteroles

or

Ravioli with lobster | shellfish bisque | seaweed caviar

MAIN COURSE

Wolffish Fillet

curry beurre blanc | gratin | salsify crisps | flower sprouts

or

Venison Steak

stewed pear | chestnut potato boule | miso jus | shiitake

or

Tarte Tatin of Red Beet

vegetarian jus with thyme and shallot | goat cheese | crispy hazelnut

or

½ Lobster (300 g)

lemon butter | little gem | Fennel-grapefruit salad | whole lobster +€20

or

Sole 350 g or Dover Sole 500 g (+€20)

beurre noisette | parsley | lemon

DESSERT

Starlight Symphony

cinnamon panna cotta | meringue | stewed pear compote | gingerbread ice cream

or

Lava Cake

speculaas chocolate sauce | Dubai ice cream

or

Cheese Board L'Amuse

raisin spread | nut bread | grapes

or

Coffee Complete

coffee of choice | Pierre's bonbon