

Vorspeisen

Knollensellerie 15,50

Im Ofen gegarter Knollensellerie mit Münsterkäse, Birne und einer Vinaigrette mit Nüssen.

Weinempfehlung: 5,50

Viognier Domaine Les Sallices Frankreich

Steak Tatar 'kissed by Air' 15,50

Handgeschnittenes Tatar aus trocken gereiftem holländischem Rindfleisch mit Gartenkräutern, weichgekochtem Bauernei und einer Mayonnaise aus Justa-Käse.

Weinempfehlung: 6,00

Belleruche M. Rosé Chapoutier Frankreich

Hauptspeisen

Pata negra 29,00

Geschmorte Bäckchen vom Pata-Negra-Schwein mit gegarten holländischen Zwiebeln, gebrannten Mandeln und einer Soße mit Madeira. Das Pata Negra-Schwein wurde nach seinen schwarzen Pfoten benannt.

Weinempfehlung: 7,00

Valpolicella Ripasso Lenotti Italien

Kabeljau 31,00

Eingelegtes und gekochtes Kabeljau-Rückenfilet mit Pommes Prague, Limettensaft und frischem Dill.

Weinempfehlung: 6,00

Sauvignon Blanc Wild Rock Neuseeland

Vialone Nano 21,00

Risotto aus Vialone Nano-Reis, roten Beeten, Rosinen, Nüssen und Crème fraîche.

Die Körner des Vialone Nano-Reis sind runder und ähneln Perlen.

Im Vergleich zum Carnaroli-Reis sondert diese Reissorte bei der Zubereitung mehr Stärke ab, wodurch der Risotto sämiger wird und der Reis dabei trotzdem fest bleibt.

Weinempfehlung: 6,80

Chardonnay Reserva Chiloé Chile

Dessert

Bananenbrot 9,50

Bananenbrot mit Toffee aus Kondensmilch, Vanillecreme mit Banane, gerösteten Erdnüssen und Meringue.

Weinempfehlung: 6,50

Fusta Nova, Moscatel, Spanien

Karottenkuchen 9,50

Karottenkuchen mit Clementine (Mandarine) und einer Ganache aus weißer Schokolade.

Weinempfehlung: 7,50

Château Grand-Jauga, Sauternes, Frankreich

3-Gänge-Dinner

Sie können unser 3-Gänge-Menü ab zwei Personen bestellen.

pro zwei Personen **95,00**

Die Gerichte des 3-Gänge-Menüs können Sie auch einzeln für jeweils 2 Personen bestellen.

Gaumenfreude

25,00

Auswahl kleiner Vorspeisen zum Teilen.

Weinempfehlung: Taittinger Brut Réserve Frankreich

pro Glass **12,50**

Côte de Bœuf am Tisch serviert

75,00

Am Tisch serviertes Côte de Bœuf mit Triple Cooked Pommes frites, dazu passender Gemüsegarntur und Bearnaise-Soße oder einem Jus aus Silberzwiebeln.

Für viele das allerbeste Stück vom Rind: das Côte de Bœuf. Eigentlich ein Rib-Eye-Steak aus der Hochrippe, mit dazwischen liegendem Fett und der Rippe. Ein Côte de Bœuf ist ein Querschnitt durch verschiedene Muskeln. Deshalb hat das Fleisch unterschiedliche Strukturen und Texturen und bringt viel Abwechslung auf den Teller, was jeden Fleischliebhaber zu verzaubern mag.

Das Côte de Bœuf ist besonders voll im Geschmack.

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon Mister Wisdom Amerika

pro Glass **6,40**

Grand dessert

17,00

Eine Auswahl an kleinen Süßspeisen, um alle Texturen des Hauptgerichts zur Ruhe zu bringen.

Weinempfehlung: Verkostung von 3 Dessertweinen

pro Person **7,50**

Weinarrangement

Für Weinliebhaber bieten wir passende Weine zu den Gerichten.

Sie können diese pro Glas oder als Arrangement bestellen.

pro Arrangement **22,50**

Getränke-Highlights

Hooghoudt Kwast

4,50

Warme Zitronenlimonade mit etwas Honig.

Traditionell wird Kwast im Herbst oder Winter als Hausmittel gegen Erkältung getrunken. Kwast hat keine medizinische Wirkung.

Das Getränk enthält jedoch viel Vitamin C, wie es auch in frischem Gemüse und Früchten enthalten ist.

Bei kaltem Wetter wärmt ein Kwast von innen.



Maallust Veldwachter Bock 6,7%

5,50

Das Veldwachter ist ein Bockbier, wie es früher gebraut wurde. Das Bier ist nicht zu süß und hat einen vollen, kräftigen Geschmack.

Man schmeckt Karamell und gebrannten Malz. De Veldwachter ist ein kräftiges Bockbier und schmeckt genau so, wie ein Bockbier schmecken sollte.

Frag ruhig nach Allergenen in unseren Gerichten, wir informieren dich gerne. Guten Appetit!

 Hof van Saksen bewusst  Vegetarisches Gericht  Auf Wunsch auch glutenfrei erhältlich