

Voorgerechten

Carpaccio van rund Tartufata crème Rucola Pijnboompitjes Tomaat Olijfolie & balsamico Parmezaanse kaas	€ 18,75
 Beef carpaccio Tartufata cream Arugula Pine nuts Tomato Olive Oil & Balsamic Parmesan cheese	
 Carpaccio vom Rind Tartufata Creme Rucola Pinienkerne Tomato Olivenöl & Balsamico Parmesan	
Hertencarpaccio Zwarte knoflook-citroenmayo Gereduceerde witte balsamico Manchego gemarineerd in tartufata en truffelolie	€ 19,50
 Venison carpaccio Black Garlic Lemon Mayo Reduced white balsamic vinegar Manchego marinated in tartufata and truffle oil	
 Carpaccio vom Hirsch Schwarzer Knoblauch Zitrone Mayo Reduzierter weißer Balsamico-Essig Manchego mariniert in Tartufata und Trüffelöl	
Koud geserveerde Margret de Canard Truffelsalami Preiselbeeren-chutney Courgette uit de oven Shiitake Little gem Cashewnoten Gember-kerrie dip	€ 19,50
 Cold-served Margret de Canard Truffle salami Cranberry chutney Oven-baked zucchini Shiitake Little gem lettuce Cashew nuts Ginger-curry dip	
 Kalt servierte Magret de Canard Trüffelsalami Preiselbeer-Chutney Ofengebackene Zucchini Shiitake Little Gem Cashewnüsse Ingwer-Curry-Dip	
Iberico ham Coquilles Pedro Ximénez siroop	€ 21,50
 Iberico ham Coquilles Pedro Ximénez syrup	
 Iberischer Schinken Jacobsmuscheln Pedro Ximénez sirup	
Proeverij van zalm Huisgemarineerde zalmsteak Saus van wasabi en jalapeño's Tartaar van zalm Tartufata-crème Gerookte zalm Limoencrème Gemarineerde rode ui Dille	€ 19,95
 Tasting of salmon House-marinated salmon steak Wasabi and jalapeño sauce Salmon tartare Tartufata cream Smoked salmon Lime cream Marinated red onion Dill	
 Lachsverkostung Hausmariniertes Lachssteak Wasabi-Jalapeño-Sauce Lachstatar Tartufata-Creme Geräucherter Lachs Limettencreme Marinierte rote Zwiebel Dill	
Carpaccio van tonijn Noordse garnalen Brunoise van gele rettich Julienne van bleekselderij Ponzo dressing Witte balsamico azijn Mierikswortelcrème	€ 19,95
 Tuna carpaccio Nordic shrimp Brunoise of yellow daikon radish Julienne of celery Ponzu dressing White balsamic vinegar Horseradish cream	
 Thunfisch-Carpaccio Nordische Garnelen Brunoise von gelbem Rettich Julienne von Sellerie Ponzu-Dressing Weißer Balsamico-Essig Meerrettichcreme	
Creatie van zeevruchten Hollandse garnalen Roze en Noorse garnalen Scampi Tomaat Avocado Cocktailsaus	€ 19,95
 Creation Dutch shrimps Pink Norwegian shrimps Scampi Tomato Avocado Cocktail sauce	
 Kreation Holländische Garnelen Rosa Norwegische Garnelen Scampi Tomato Avocado Cocktailsauce	
Pulpo en tataki van tonijn Gepofte courgette Groene asperge Dille Rucola Olijfolie Kruidenjus Wasabièreme Cayennepeper-mayo	€ 20,50
 Octopus and tuna tataki Roasted zucchini Green asparagus Dill Arugula Olive oil Herb jus Wasabi cream Cayenne pepper mayo	
 Pulpo und Thunfisch-Tataki Gepuffte Zucchini Grüne Spargel Dill Rucola Olivenöl Kräuterjus Wasabicreme Cayennepfeffer-Mayonnaise	
Tartaar van Kingfish en Fjord zalmforel Palet van Hollandse, Noordse en roze garnalen Mango Olijfolie Condimento witte balsamico Ponzo Avocado	€ 21,50
 Kingfish and Fjord salmon trout tartare Assortment of Dutch, Nordic, and pink shrimp Mango Olive oil Condimento white balsamic Ponzu Avocado	
 Tatar von Kingfish und Fjord-Lachsforelle Palette aus holländischen, nordischen und rosa Garnelen Mango Olivenöl Condimento Weißer Balsamico Ponzu Avocado	

Koud geserveerde steak van gebakken gele biet | Torentje van quinoa en parelcouscous € 18,75
met gekonfijte ui, zoetzure venkel, tuinbonen en haricots verts | Groene asperge |
Rucola | Olijven-hummus dressing | Balsamico siroop

 Cold-served steak of roasted yellow beetroot | Tower of quinoa and pearl couscous with confit onion, sweet-and-sour fennel, broad beans, and green beans | Green asparagus | Arugula | Olive hummus dressing | Balsamic syrup

 Kalt serviertes Steak aus gebratener gelber Bete | Türmchen aus Quinoa und Perlcouscous mit konfierter Zwiebel, süß-saurer Fenchel, Saubohnen und grünen Bohnen | Grüne Spargel | Rucola | Oliven-Hummus-Dressing | Balsamico-Sirup

Salade gegratineerde Val-Dieu | Pistache crumble | Parmezaanse kaas | € 19,50
Steak van gebakken courgette | Serranoham | Honing-balsamicodressing | Mango

Vegetarisch mogelijk zonder Serrano ham € 18,50

 Gratinated Val-Dieu salad | Pistachio crumble | Parmesan cheese | Steak of roasted zucchini | Serrano ham | Honey-balsamic dressing | Mango | **Vegetarian option available without Serrano ham**

 Gratiniertes Val-Dieu-Salat | Pistazien-Crumble | Parmesan | Steak aus gebratener Zucchini | Serranoschinken | Honig-Balsamico-Dressing | Mango | **Vegetarisch möglich ohne Serranoschinken**

Tomatentartaar | Parmezaanse kaas | Buffelmozzarella | Iberico ham | Basilicum | € 21,00
Balsamico dressing met rode port | Gele paprika

Vegetarisch mogelijk zonder Iberico ham € 19,00

 Tomato tartare | Parmesan cheese | Buffalo mozzarella | Iberico ham | Basil | Balsamic dressing with red port | Yellow bell pepper | **Vegetarian option available without Iberico ham**

 Tomatentatar | Parmesan | Büffelmozzarella | Iberico-Schinken | Basilikum | Balsamico-Dressing mit rotem Portwein | Gelbe Paprika | **Vegetarisch möglich ohne Iberico-Schinken**

Proeverij | Voorgerechten van de Chef (*minimaal 2 personen*) € 22,50 P.P.

 **Tasting** | Chef's starters (*minimum 2 people*)

 **Verkostung** | Vorspeisen des Küchenchefs (*mindestens 2 Personen*)

Soepen

Runderbouillon | Fijne groentengarnituur € 9,75

 **Beef broth** | Fine vegetable garnish

 **Rinderbrühe** | Feine Gemüsegarnitur

Gegratineerde uiensoep € 9,95

 **Onion soup au gratin**

 **Zwiebelsuppe gratiniert**

Pomodorisoup | Mozzarella | Basilicum € 10,50

 **Pomodorisoup** | Mozzarella | Basil

 **Pomodorisuppe** | Mozzarella | Basilikum

Pinda velouté | Mais | Kuikenborst € 11,50

 **Peanut velouté** | Corn | Chicken breast

 **Erdnuss-Velouté** | Mais | Hähnchenbrust

Tussengerechten

Slakken Kruidenboter	€ 13,95
 Snails Herb butter	
 Schnecken Kräuterbutter	
Kikkerbiller Tuinkruiden Knoflooksaus	€ 19,95
 Frog Legs Garden Herbs Garlic sauce	
 Froschschenkel Gartenkräuter Knoblauch-Soße	
Krokant gebakken zwezerik Groene asperge Portsaus Tartufata Bieslook	€ 22,95
 Crispy fried sweetbread Green asparagus Port-wine sauce Tartufata Chive	
 Knusprig gebratenes Kalbsbries Grüner Spargel Portweinsauce Tartufata Schnittlauch	
Roodbaars Asperges Puree met zeekraal en ei Bosui Bieslook-riesling saus	€ 21,50
 Red bass Asparagus Puree with samphire and egg Spring onion Chive-riesling sauce	
 Rotbarsch Spargel Püree mit Queller und Ei Frühlingszwiebel Schnittlauch-Riesling-Sauce	
Zeebaars Zoetzure venkel Courgette Zeekraal Puree met spinazie en pastinaak Kreeftensaus	€ 21,50
 Sea bass Sweet-and-sour fennel Zucchini Samphire Puree with spinach and parsnip Lobster sauce	
 Wolfsbarsch Süß-saurer Fenchel Zucchini Queller Püree aus Spinat und Pastinake Hummersauce	
Ravioli met porcini Aardpeer Haricots verts Gebakken paddenstoelen Beurre blanc saus met kruidenboter	€ 19,50
 Ravioli with porcini Jerusalem artichoke Haricots verts Baked mushrooms Beurre blanc sauce with herb butter	
 Ravioli mit Steinpilzen Topinambur Haricots verts Gebratene Pilze Beurre blanc Sauce mit Kräuterbutter	

Hoofdgerechten

Varkenshaas Roomsaus Bleekselderij Paddenstoelen Haricots verts Bospeen Rösti	€ 24,50
 Pork tenderloin Cream sauce Celery Mushrooms Haricots verts Carrot Rösti	
 Schweinefilet Sahnesauce Sellerie Pilze Haricots verts Karotte Rösti	
Brochette van ossenhaas Aubergine Paprika uit de oven Snijbonen Roseval aardappel Stroganoffsaus	€ 25,50
 Beef tenderloin skewer Eggplant Bell pepper from the oven String beans Roseval potato Stroganoff sauce	
 Rinderfilet-Spieß Aubergine Paprika aus dem Ofen Bohnen Roseval Kartoffeln Stroganoff-Sauce	
Wildzwijnhaasje Mosterdsaus met oude Jenever Roseval aardappel Spruiten Witlof	€ 28,00
 Wild boar fillet Mustard sauce with old gin Roseval potato Brussels sprouts Chicory	
 Wildschweinfilet Senfsauce mit altem Gin Roseval Kartoffeln Rosenkohl Chicorée	
Duet van varkenshaasmedaillon & hertenfilet op Bourgondische wijze Snijbonen Rösti Warme appelcompote Rode wijn peer Rode wijn saus met preiselbeeren en Grand Marnier	€ 29,50
 Duet of pork tenderloin medallion & venison fillet in Burgundy style Beans Rösti Warm apple compote Red wine pear Red wine sauce with cranberries and Grand Marnier	
 Duett aus Schweinefilet-Medaillon & Hirschfilet auf burgundische Art Bohnen Rösti Warmer Apfelkompott Rotweinbirne Rotweinsauce mit Preiselbeeren und Grand Marnier	
Entrecôte Kruidenboter Aubergine Snijbonen Roseval aardappel	€ 29,50
 Entrecôte Herb butter Eggplant String beans Roseval potato	
 Entrecôte Kräuterbutter Aubergine Schnittbohnen Roseval-Kartoffeln	

Duet van kalfsoester van de kalflende en gekonfijte eendenborst | Steak van gele biet | € 29,95
Tartaar van chioggia biet en rode ui | Aardpeer | Miso bimi | Haricots verts |
Tartufata jus | Paddenstoelen

-  Duet of veal tenderloin and confit duck breast | Steak of yellow beetroot | Chioggia beetroot and red onion tartare | Jerusalem artichoke | Miso bimi | Green beans | Tartufata jus | Mushrooms
-  Duett aus Kalbsschnitzel aus der Kalblende und konfierter Entenbrust | Steak aus gelber Bete | Tatar aus Chioggia-Bete und roten Zwiebeln | Topinambur | Miso-Bimi | Grüne Bohnen | Tartufata-Jus | Pilze

Tournedos | Gekaramelliseerde sjalotten | Paprika | Ravioli met porcini | Haricots verts | € 35,50
Roomboter-venkel | Glacé van Banyuls en kalfsfond **OF** pepersaus

-  Tournedos | Caramelized shallots | Bell pepper | Porcini ravioli | Green beans | Creamed fennel | Glaze of Banyuls and veal stock OR pepper sauce
-  Tournedos | Karamellierte Schalotten | Paprika | Ravioli mit Steinpilzen | Grüne Bohnen | Butter-Fenchel | Banyuls- und Kalbsfonds-Glacé ODER Pfeffersauce

Scampi | Ravioli met porcini | Witte portsaus met bieslook en knoflook | Zoetzure venkel | € 28,50
Cerise tomaat | Groene asperges

-  Scampi | Ravioli with porcini | White Port Sauce with Chives and Garlic | Sweet and sour fennel | Cherry-tomato | Green asparagus
-  Scampi | Ravioli mit Steinpilzen | Weiße Portweinsauce mit Schnittlauch und Knoblauch | Süß-saurer Fenchel | Kirsch-Tomate | Grüner Spargel

Roodbaars | Asperges | Puree met zeekraal en ei | Bosui | Bieslook-riesling saus € 29,00

-  Redfish | Asparagus | Purée with samphire and egg | Spring onion | Chive Riesling sauce
-  Rotbarsch | Spargel | Püree mit Queller und Ei | Frühlingszwiebel | Schnittlauch-Riesling-Sauce

Duet van Fjord zalmforefilet en zeeduivel | Pastinaak-puree met bosui | Gerookte forel | € 29,95
Beurre blanc saus | Limoen | Kervel | Zoetzure wortel | Haricots verts | Dille

-  Duet of Fjord salmon trout fillet and monkfish | Parsnip purée with spring onion | Smoked trout | Beurre blanc sauce | Lime | Chervil | Sweet-and-sour carrot | Haricots verts | Dill
-  Duett aus Fjord-Lachsforellenfilet und Seeteufel | Pastinakenpüree mit Frühlingszwiebel | Geräucherte Forelle | Beurre-Blanc-Sauce | Limette | Kervel | Süß-saurer Karotte | Grüne Bohnen | Dill

Zeebaars | Zoetzure venkel | Courgette | Zeekraal | Puree met spinazie en pastinaak | € 29,95
Kreeftensaus

-  Sea bass | Sweet-and-sour fennel | Courgette | Samphire | Purée with spinach and parsnip | Lobster sauce
-  Wolfsbarsch | Süß-saurer Fenchel | Zucchini | Queller | Püree aus Spinat und Pastinake | Hummersauce

Zeetong | Gefileerd **of** ongefileerd | Spaghetti | Seizoensgroenten € 45,00

-  **Sole** | Filleted **or** unfilleted | Spaghetti | Seasonal vegetables
-  **Seezunge** | Filetiert **oder** unfiletiert | Spaghetti | Gemüse der Saison

Ravioli met porcini | Aardpeer | Haricots verts | Gebakken paddenstoelen | Beurre blanc € 26,00
saus met kruidenboter

-  Ravioli with porcini | Jerusalem artichoke | Haricots verts | Baked mushrooms | Beurre blanc sauce with herb butter
-  Ravioli mit Steinpilzen | Topinambur | Haricots verts | Gebratene Pilze | Beurre blanc Sauce mit Kräuterbutter

Vegan spaghetti | Gebakken teriyaki portobello | Courgette | Maple leaf paksoi | € 26,95
Edamame bonen en tuinbonen | Tomatensaus | Cherrytomaten | Basilicum |
Zoetzure venkel

-  Vegan spaghetti | Sautéed teriyaki portobello | Courgette | Maple leaf pak choi | Edamame and broad beans | Tomato sauce | Cherry tomatoes | Basil | Sweet-and-sour fennel
-  Vegane Spaghetti | Gebratene Teriyaki-Portobello | Zucchini | Maple-Leaf-Pak Choi | Edamame- und Saubohnen | Tomatensauce | Kirschtomaten | Basilikum | Fenchel

Nagerechten

Dame blanche | Vanille ijs | Warme chocoladesaus € 11,50

 **Dame blanche** | Vanilla Ice Cream | Warm chocolate sauce
 **Dame blanche** | Vanilleeis | Warme Schokoladensoße

Vanille ijs | Warme kersen | Koude kriebier-sabayon € 11,50

 **Vanilla Ice Cream** | Warm cherries | Cold cherry beer-sabayon
 **Vanilleeis** | Warme Kirschen | Kalte Kriebier Sabayone

Witte en bruine chocolademousse | Baileys saus | Vanille ijs € 12,00

 White and brown chocolate mousse | Baileys sauce | Vanilla ice cream
 Weißes und braunes Schokoladenmousse | Baileys-Soße | Vanille-eis

Parfait met crème fraîche | Honing van 'Landgoed de Rousch' | Koude sinaasappel sabayon | Biscuit met chocolade en pistache crumble | Kraken rum € 12,50

 Parfait with crème fraîche | Honey from "Landgoed de Rousch" | Orange sabayon | Chocolate biscuit with pistachio crumble | Kraken rum
 Parfait mit Crème fraîche | Honig von „Landgoed de Rousch“ | Kalte Orangensabayon | Schokoladen-Biskuit mit Pistazien-Crumble | Kraken Rum

Maple leaf-pecannoot parfait | Bavarois van cranberries en mango | Koude sabayon met Malt Whiskey en Drambuie € 12,50

 Maple leaf-pecan parfait | Cranberry and mango bavarois | Chilled sabayon with malt whisky and Drambuie
 Maple-Leaf-Pecan-Parfait | Cranberry- und Mango-Bavarois | Kalte Sabayon mit Malt Whisky und Drambuie

Kaneel-appel | Vanillesaus met likeur 43 | Stracciatella ijs | Cheesecake | Bosbessen € 12,75

 Cinnamon-apple | Vanilla sauce with liqueur 43 | Stracciatella ice cream | Cheesecake | Blueberries
 Zimt-Apfel | Vanillesoße mit Likör 43 | Stracciatella-Eis | Käsekuchen | Heidelbeeren

Crêpe Suzette | Vanille ijs | Sinaasappelsaus € 13,50

 **Crêpe Suzette** | Vanilla ice cream | Orange sauce
 **Crêpe Suzette** | Vanilleeis

Dessertcompositie | Verschillende lekkernijen van de chef € 14,75

 **Dessert Composition** | Various delicacies from the chef
 **Dessert Komposition** | Verschiedene Köstlichkeiten vom Küchenchef

Kaasplateau | Noten | Druiven | Vijgenjam € 14,75

 **Cheese platter** | Nuts | Grapes | Fig jam
 **Käseplatte** | Nüsse | Trauben | Feigenmarmelade

Chef's menu of the day € 44.95 per person

Every day, we carefully put together a daily menu for you.

Different types of allergens can be present in our products.
Do you have a question about the composition of a dish? Ask an employee. We are happy to help you!

February - March 2026