



Vorspeisen

Austern traditionell 3,50 pro Stück

Zitrone | Schalotte mit Rotweinessig
(2,12)

„Paling in 't Groen" 14,50

Traditionelles belgisches Gericht
Aal | Sauce mit frischen grünen Kräutern | Bruschetta | Sauerampfer | Spinat
(1,4,7,12,13)

Seehecht-Ceviche 12,50

Maracuja | Wakame | Fenchel
(3,6,9,11)

Flan de Cèpes 11,00 **VEGAN**

Steinpilze | Duxelles | Kräuteröl
(1,12,13)

Lackierter Schweinebauch 12,50

Fünf Gewürze | Kürbis | Knusprige Zwiebeln
(1,5,6,7,9,12)

Rinder-Carpaccio 12,50

Trüffelcreme | Pinienkerne | Parmesan
(3,4,7,12)

Dinghuis Vorspeise 13,50 pro Person

Überraschung - Fleisch, Fisch und vegetarisch - pro Tisch zum Teilen zu bestellen

Suppen

Suppen werden mit Brot und Aufstrichen serviert

Italienische Tomatensuppe 7,00 **VEGAN**

Knoblauch | Rosmarin | Thymian
Möchten Sie lieber eine kleine Suppe? 4,00
(6,9)

Suppe des Tages 7,00

Möchten Sie lieber eine kleine Suppe? 4,00



Salate und Pasta

Zu bestellen mit Brot (1,3,7,11) oder Pommes (1,3,6,9,10)

Meeresfrüchtesalat 18,00

Geräucherter Lachs | Aal | Garnelen
(2,3,4,10,12)

Salat mit weich gegartem Schweinebauch 14,00

Kürbisbonbon | Süß-saure rote Zwiebel | Geräucherte Mandeln
(1,6,8,9,10,11,12,13)

Pasta all'Arrabbiata 13,50

Mozzarella | Basilikum | Ratatouille
(1,7,12,13)

Hauptgerichte

Serviert mit Pommes (1,3,6,9,10)

Surf & Turf 27,00

Kalbsfilet | Garnele | Foyot-Sauce
(2,3,7,9,12,13)

Rinderfilet 26,50

Pesto-Mousseline | Gerösteter Pastinak | Portwein-Bratensoße
(7,8,9,12)

Schweine Saltimbocca 21,00

Dragonermousseline | Grüner Spargel | Senfsoße
(7,9,10,12)

Dorade 22,00

Geröstete Sherrytomate | Glasiert mit Fünf Gewürzen | Choron-Sauce
(1,3,4,7,9,12,13)

Gelbes Curry 20,00 **VEGAN**

Zucchini | Reis | Papadum
(1,6,9,12,13)

Dinghuis Hauptgericht 21,00

Überraschung - Pro Tisch zum Teilen zu bestellen
1 Sorte Fisch | 1 Sorte Fleisch | **Beilage**



Höherer Genuss

Serviert mit Pommes - Zum Teilen für 2 Personen
(1,3,6,9,10)

Fischauflauf 48,50

Lachs | Mariniertes Garnelen | Dorade | Gelbes Curry
(2,4,6,9,12)

Tomahawk-Steak ± 1300 Gramm inklusive Knochen 70,00

Portweinsoße | Foyot | Gegrilltes Gemüse
(1,3,6,7,9,12)

Beilagen

Salat 4,00

(3,4,7,8)

Pommes

(1,3,6,9,10)

Klein 2,50 - Groß 4,50

Mayonnaise

(1,3,10)

Gegrilltes Gemüse 5,00 **VEGAN**

(für 2 Personen)

(9)

Möchten Sie lieber etwas zum Teilen aus der Speisekarte?

Oder haben Sie Fragen oder besondere Wünsche?

Sagen Sie uns Bescheid, wir helfen Ihnen gerne.

Wöchentliche Spezialitäten

Fragen Sie unser Personal!

Spezialität des Küchenchefs - Fisch 23,00

Spezialität des Küchenchefs - Fleisch 25,00

Spezialität des Küchenchefs - Vegetarisch 19,00 

Allergene: Die Zahlen in Klammern neben den Gerichten zeigen die Allergene an.

Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasantweizen/Kamut) | 2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fisch | 5. Erdnüsse | 6. Soja | 7. Milch (einschließlich Laktose) | 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien und Macadamianüsse) | 9. Sellerie | 10. Senf | 11. Sesamsamen | 12. Schwefeldioxid und Sulfite bei Konzentrationen von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilo oder Liter. | 13. Lupinen | 14. Weichtiere



Dinghuis Abendessen

Überraschung - Zum Teilen

*Diese Menüs können nur pro Tisch bestellt werden und können daher nicht miteinander kombiniert werden.
Als Dessert können Sie zwischen süßen oder käsehaltigen Optionen wählen.*

3-Gänge-Menü 32,50

Suppe | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilage | Dessert

3-Gänge-Menü 36,50

Vorspeisenbrett | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilage | Dessert

4-Gänge-Menü 38,50

Vorspeisenbrett | Suppe | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilage | Dessert

4-Gänge-Menü 42,50

Vorspeisenbrett | Eine Zwischengericht | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilage | Dessert

5-Gänge-Menü 46,50

Vorspeisenbrett | Suppe | Eine Zwischengericht | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilage | Dessert

Desserts

Käseplatte 8,50 pro Person

3 Käsesorten | Aprikosenmarmelade | Crostini
(1,7,8,12)

Kürbisgewürzter Käsekuchen 8,50

Zimtkäse | Pekannussstreusel | Haselnusseis
(1,3,7,8,12)

Lauwarmer Birnen-Crumble 8,50

Cantuccini | Amaretto | Vanilleeis
(1,3,7,8,12)

"Hemelse Modder" 8,50

Niederländisches Gericht - Übersetzung: Himmlischer Schlamm
Schokoladenmousse | Knusprige Mandel | Gesiebter Joghurt | Frisches Obst
(3,7,8,12)

Panna Cotta mit Birnenkompott 8,50 **VEGAN**

Nussstreusel | Karamellierte Feige | Blutorangensorbet
(8,12)

Überraschungsdessert 8,50 pro Person