

Vorspeisen

Brot mit Aufstrichen (1,3,7,11) vorab? 1,00 p.p.
Lieber gluten- oder laktosefreies Brot? +1,00

Austern 4,00 pro Stück

Zitrone | Rotweinessig
(12,14)

Gravad Lax 15,00

Little gem | Wasabi-Cracker | Dillcreme
(1,3,4,11)

Thunfisch-Tataki 15,00

Sesam | Wakame | Chilicreme
(1,3,4,6,9,11)

Bao Buns 13,50

Rendang aus Spitzkohl | Frühlingszwiebel | Knusprige Zwiebel
(1,6,9,10,11)

Geräucherte Ente 14,50

Pilze | Senfcreme | Kürbis
(1,3,6,9,10,12)

Rindercarpaccio 14,50

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

Dinghuis Vorspeise 15,00 p.p.

Überraschung | Drei Sorten | Tischweise zu bestellen | Zum Teilen

Suppen

Suppen werden mit Brot und Aufstrichen serviert (1,3,7,11)
Lieber gluten- oder laktosefreies Brot? +1,00

Geröstete Tomatensuppe 7,00

Knoblauch | Italienische Kräuter
Lieber eine kleine Suppe? 4,00
(6,12)

Tagessuppe 7,00

Lieber eine kleine Suppe? 4,00

Salate

*Auf Wunsch mit Brot und Aufstrichen (1,3,7,11)
oder mit Pommes und Mayonnaise (1,3,6,9,10)*

Fischsalat 19,00

Thunfisch-Tataki | Geräucherter Lachs | Tempura-Garnele
(1,2,4,6,11,12)

VEGAN Herbstsalat 15,50

Kürbis | Pilze | Geräucherte Mandel
(1,6,8,9,10,11,12)

Insalata Caprese 15,50

Mozzarella | Pesto rosso | Pinienkerne
(1,7,8,9)

Hauptgerichte

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

Surf & Turf 29,50

Steak | Garnelen | Sauce Foyot
(2,3,7,9,12)

Diamantfilet 29,50

Trüffelmousseline | Gemüse | Rotweinjus
(3,4,7)

Salimbocca vom Schwein 24,50

Kräutermousseline | Gemüse | Salbeijus
(3,7)

Rotbarsch 28,50

Trüffelmousseline | Gemüse | Beárnaise
(3,4,7,9)

VEGAN Eintopf aus vergessenen Gemüsesorten 22,00

Knoblauchbrot | Pasta | Cashewkerne
(1,6,8,9,10,12)

Dinghuis Hauptgericht 26,00 p.p.

Überraschung | Tischweise zu bestellen | Zum Teilen
Eine Fisch- und eine Fleischsorte | Beilagen

Dinghuis-Dinner

Überraschung | Zum Teilen | Preise pro Person

*Diese Menüs können nur tischweise bestellt werden und lassen sich nicht kombinieren.
Zum Dessert wählen Sie zwischen einem süßen Überraschungsdessert oder einer Käseplatte.*

3-Gänge-Menü 41,00

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

3-gangen diner 46,50

Vorspeisenplatte | 1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilagen | Dessert

4-gangen diner 49,50

Vorspeisenplatte | Zwischengang
1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilagen | Dessert

4-gangen diner 54,50

Vorspeisenplatte | Zwischengang
1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilagen | Dessert

5-gangen diner 57,50

Vorspeisenplatte | Kleine Suppe | Zwischengang
1 Fisch- und 1 Fleischgericht mit Beilagen | Dessert

Berufung

Serviert mit Pommes und Mayonnaise (1,3,6,9,10) | Für zwei Personen

Garnelenpfanne (18 Stück) 59,50

Knoblauchbrot | Chiliöl
(1,2,7,9)

Bavette Grainfed (600 gram) 75,00

Sauce Foyot | Rotweinjus | Gegrilltes Gemüse
(3,7,9,12)

Beilagen

 **Salat** 5,00
(3,10)

 **Pommes**

Klein 3,00 | Größ 5,00 (1,6,9)

Mayonnaise (1,3,10) | Vegan Mayonnaise (allergenfrei)

 **VEGAN Gegrilltes Gemüse** 5,00

Für zwei Personen (9)

 Dieses Gericht kann vegetarisch bestellt werden

 Dieses Gericht ist vegetarisch

 **VEGAN** Dieses Gericht ist vegan

Desserts

Käseplatte 10,50 p.p.

Drei Käsesorten | Sirup | Crostini
(1,7,8)

Gesalzene Karamellmousse 9,50

Crumble | Frisches Obst | Abgetropfter Joghurt
(1,7)

Apfelstrudel 9,50

Rosinen | Zimt | Vanilleeis
(1,3,7,12)

Hausgemachter Spekulatiuskeks 9,50

Pfirsichmousse | Mandelblättchen | Walnusseis
(1,3,7,8)

Pfirsich-Tartelette 10,50 **VEGAN**

Nusscrumble | Frisches Obst | Cassis-Sorbet
(1,8)

Überraschungsdessert 9,50 p.p.

Möchten Sie etwas von der Karte bestellen und trotzdem teilen?

**Oder haben Sie andere Fragen oder besondere Wünsche?
Sagen Sie es uns – wir helfen Ihnen gerne.**

ALLERGENE: Die Zahlen in Klammern hinter den Gerichten geben die enthaltenen Allergene an.

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