

MENU



STARTERS

Sauerteigbrot mit Aioli	6,5
Auster, Creuse No3	3,8
Salat mit warmem Ziegenkäse, Rote Bete, frischen Feigen, Himbeer dressing	12
Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère-Gratin	11
Petits grises bourguignon gratin (Schnecken)	12
Hollandische Buffalo Mozzarella, Pinienkerne, Balsamico, Tomatensalat, Kräuteröl	11

HAUPTGERICHTE

In Riesling mariniertes Schweinebauch mit Sauce aus schwarzem Knoblauch, Preiselbeergelee und Ofen-Sauerkraut, mustard caviar	24
Geschmorte Rinderbacke mit Herbst-Bockbier, Pilzsauce und cremigen Spätzle	24
Diamanthaas mit Kräuterbutter oder Béarnaise, grünen Bohnen, frites	26
Hamburger oder Beyondburger (v) 100% bio, Chipotlesauce, pretzel bun, pommes frites	19
Tagesfang, Dashi-Rahmsauce, Drillinge, glasierte Möhrchen	25
Crispy Gnocchi, Rahmsauce aus Blauwe Bastiaansen, geschmorter Portobello, Zitronenspinat und Tomaten crumble, Parmesan.	23
Tartelettes mit Taleggio, gemischtem Salat, Balsamico	21
Kürbispie mit Labneh und Frisée	22

DESSERTS

Baskischer burnt cheesecake mit Kaffeesauce	8,5
Pecan Pie mit Karamell	8,5
Dame Blanche	8,5
LemonMeringue	8,5
Brownie mit Sahneeis und Schlagsahne	8,5

MENU

STARTERS

Sourdough bread with aioli	6,5
Oyster, Creuse No3	3,8
Melted goat cheese salad, beetroot, figs, raspberry dressing	12
French onion soup with Gruyère gratin	11
Burgundy-style gratinated petit gris (snails)	12
Fresh Dutch buffalo Mozzarella, pine nuts, balsamic, mixed tomatosalad, herb-garlic oil	11

MAIN COURSES

Riesling-over night marinated pork belly with black garlic jus, cranberry jelly and oven-baked potato and sauerkraut, musterd caviar	24
Beef cheek, braised in "herfst Bock"- beer, mushroom jus and creamy spätzle - pasta	24
Beef tenderloin with herb butter or béarnaise sauce, green beans, fries	26
Burger, 100% organic or Beyondburger (V) with chipotle sauce, pretzelbun and french-fries	19
Catch of the day, dashi cream sauce, baby potatoes, glazed carrots	25
Crispy baked gnocchi, "Blauwe Bastiaansen" Dutch cheese cream sauce, braised Portobello, lemon sauteed spinach and tomato crumble, Parmesan.	23
Taleggio tartelettes, mixed salad, balsamic	21
Pumpkinpie with nutty-salad and salad	22

DESSERTS

Basque burnt cheesecake with coffee sauce	8,5
Pecan pie with caramel	8,5
Dame Blanche	8,5
Lemon meringue	8,5
Brownie with ice cream and whipped cream	8,5

LORELEI CAFE