



Bienvenue dans notre restaurant! Notre cuisine se réjouit de vous proposer des plats variés, préparés avec des ingrédients frais et de saison. Nous accordons une grande importance aux produits de notre région, que nous intégrons soigneusement dans nos préparations.

Merci de nous informer en cas d'intolérances ou d'allergies alimentaires – nous adapterons volontiers vos plats.

Bien entendu, nous souhaitons également offrir une expérience culinaire à nos hôtes végétariens. Si vous ne consommez ni poisson ni viande, n'hésitez pas à nous le faire savoir. Nous vous proposerons une alternative.

Bon appétit et profitez de votre moment chez nous !

Votre famille Maraite

Hartelijk welkom in ons restaurant! Onze keuken serveert u met plezier gevarieerde gerechten, bereid met verse en seizoensgebonden ingrediënten. We hechten veel waarde aan producten uit onze regio, die we bewust verwerken in onze bereidingen.

Laat het ons alstublieft weten indien u een voedselintolerantie of allergie heeft – we houden hier rekening mee bij het bereiden van uw maaltijd.

Ook onze vegetarische gasten willen we met plezier een smakvolle ervaring bieden. Eet u geen vlees of vis? Aarzel dan niet om het door te geven – we stellen graag passende opties voor.

Eet smakelijk en geniet van uw tijd bij ons!

Uw familie Maraite

Menu Gourmand

Fijnproeversmenu

Fromage de chèvre, chorizo, yuzu

Geitenkaas, chorizo, yuzu

Velouté de betterave jaune et noix de coco, crevettes grises

Soep van gele biet en kokos, grijze garnalen

Filet de caille, cèpes, jus à la truffe

Filet van kwartel, eekhoorntjesbrood, truffeljus

Sorbet de prune et cardamome

Sorbet van pruim en kardemom

Filet de veau, jus d'échalote, mille-feuille de pommes de terre, variation de chou-fleur

Filt van kalf, sjalottenjus,
aardappel-millefeuille, variatie van bloemkool

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe

Regionale kaasplank, truffelhoning

Cornflakes, miel, abricot

Cornflakes, honing, abrikoos

7 services | 7 gangen 97,00 €

6 services (sans plateau de fromages) | 6 gangen (zonder kaasplank) 89,00 €

4 services (sans soupe et sorbet) | 4 gangen (zonder soep en sorbet) 81,00 €

Vin blanc | Witte wijn

Aimè, Gewürstztraminer 2024

44,00 €

Girland, Alto Adige DOC, Italy

Vin rouge | Rode wijn

Fass Nr.9, Vernatsch 2023

38,00 €

Girland, Alto Adige DOC, Italy

Vin rouge | Rode wijn

Hermitage Domaine des Tourettes 2011

144,00 €

Delas, Côtes du Rhône, France

30,00 €/verre

Entrées | Voorgerechten

Consommé de poisson, scampi, safran Consommé van vis, scampi, saffraan	16,00 €
Carpaccio de veau, crème de pignons de pin, roquette Kalfscarpaccio, Crème van pijnboompitten, rucola	26,00 €
Fromage de chèvre, chorizo, yuzu Geitenkaas, chorizo, yuzu	23,00 €
Caille, cèpes, jus à la truffe Kwartel, eekhoorntjesbrood, truffeljus	28,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Filet de veau, jus d'échalote, mille-feuille de pommes de terre, variation de chou-fleur Filt van kalf, sjalottenjus, aardappel-millefeuille, variatie van bloemkool	45,00 €
Canard, sauce aux cerises, betteraves, polenta Eend, kersensaus, bietvariatie, polenta	40,00 €
Carotte à la manière du saumon fumée, rösti de pommes de terre, crème aux herbes, salade Wortel in de stijl van gerookte zalm, aardappelrösti, kruidencrème, salade	32,00 €
Sole à la meunière, salade, purée de pommes de terre Zeetong à la meunière, salade, aardappelpuree	58,00 €
Notre classique pour 2: Chateaubriand tendre avec sauce béarnaise, frites et généreux assortiment de légumes du marché Onze klassieker voor 2 personen: Chateaubriand met bearnaisesaus, frietjes en een gote portie marktgroenten	96,00 €



Desserts | Desserts

Mûre, chocolat, noix de pécan Braam, chocolade, pecannoot	14,00 €
Cornflakes, miel, abricot Cornflakes, honing, abrikoos	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €