



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

Tartare de pomme et céleri, truite fumée, aneth
Tartaartje van appel en selderij, gerookte forel, dille

Consommé de canard, quenelle au sésame
Eendenconsommé, sesamknoedel

Joues de porc braisées, sauce à l'anis, petits pois
Varkenswangetjes, anijssaus, erwt

Granité au gingembre, thé noir, ananas
Gembergranité, zwarte thee, ananas

**Filet de cabillaud, croûte de pomme de terre,
beurre blanc au sudachi, chou blanc**
Kabeljauwfilet, aardappelkrokantje,
sudachi-beurre-blanc, witte kool

Plateau de fromages régionaux, miel à la truffe
Regionale kaasplank, truffelhoning

Potiron, orange, vanille
Pompoen, sinaasappel, vanille

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

Soave Sella Classico DOC 2024

Casa Vinicola Sartori Di Verona, Italy

34,00 €

9,00 €/verre

Vin rouge | Rode wijn

Valpolicella Montegradella DOC Classico Superiore 2022

Casa Vinicola Sartori Di Verona, Italy

38,00 €

10,00 €/verre

Vin blanc | Witte wijn

Marna Chardonnay 2023

Cantina Giralan, Alto Adige, Italy

46,00 €

12,00 €/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	27,00 €
Tartare de pomme et céleri, truite fumée, aneth Tartaartje van appel en selderij, gerookte forel, dille	26,00 €
Joues de porc braisées, sauce à l'anis, petits pois Varkenswangetjes, anijssaus, erwt	24,00 €

Plats principaux | Hoofdgerechten

Filet de cabillaud, beurre blanc au sudachi, chou blanc, croûte de pomme de terre Kabeljauwfilet, sudachi-beurre-blanc, witte kool, aardappelkrokantje	42,00 €
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 €
Kürbis, Orange, Vanille Pumpkin, orange, vanilla	15,00 €
Fromages régionaux, miel à la truffe, pain aux noix fait maison Regionale kaasplank, truffelhoning, huisgemaakt notenbrood	17,00 €