

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Menu du Chef

3-Gänge-Menü	49
4-Gänge-Menü	59
5-Gänge-Menü	69

### Vorspeisen

---

**Kürbis**  14  
Chipotle | Burrata

**Thunfisch** 18  
Tataki | Furikake | Wasabi

**Lachs** 15  
Geräuchert | Senf | Dill | Süß & Sauer

**Kalb** 15  
Gegrillt | Artischoke |  
Thunfischmayonnaise

**Hirsch** 17  
Carpaccio | Parmesan | Trüffel

### Zwischengerichte

---

**Aubergine**  14  
Raz el Hanout | Medjool Dattel

**Hummer** 16  
Bisque | Sauerteig | Rouille

**Wild** 14  
Bouillon | Brioche | Pilze

**Jakobsmuschel** 22  
Gebraten | Caponata | Beurre Blanc

Gerichte mit einem  sind vegetarisch.

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Wir gehen sorgfältig mit Ihren Lebensmittelallergien/-unverträglichkeiten um. Eine Kreuzkontamination von Allergenen in unserer Küche kann jedoch nie vollständig ausgeschlossen werden.

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Hauptgerichte

---

Hauptgerichte werden mit saisonaler Garnitur serviert, möglicherweise aus den Niederlanden.

### Watermolen Wild Special

#### Hirsch

Gebratene filet | Rotkohl |  
Rotweinsauce

37

**Steinpilze**  22  
Ravioli | Knollersellerie | Trüffelsauce

**Fisch des Tages** 28  
Saisonfisch | Bellaveduta tomate |  
Basilikumsauce

**Maas Rhein IJssel Rind | Piet van  
de Berg** 32  
Filet | Rotkohl | Pfeffersauce

Entrecote 200 gram +10

**Limburg Klosterschwein | Livar** 28  
Saltimbocca | Rote Zwiebel | Senf

**Orangenhuhn | Johan Leenders** 26  
Hähnchen | Karotte | Rote Beete Jus

**Wildschwein** 30  
Wintereintopf | Melos Zwiebel |  
Wacholder

## Extras zum Hauptgericht

---

### Frische Kartoffelpommes

Rosmarin | Mayonnaise 5

Trüffel | Mayonnaise |  
Parmesan 8

## Desserts

---

**Käse** 18  
Auswahl | Feigen |  
Roggen-Currant-Brot

**Weißer Schokolade** 14  
Cardamon | Citrus | Almond

**Apfel** 14  
Tarte Tatin | Bourbon Vanille |  
'Boerenjongens'

**Dame Blanche** 14  
Classic | Bourbon Vanilla |  
Bittere schokolade