

Weisweine

• Hauswein	20,95
• Karaffe weißer Hauswein	15,95
• Hauswein Chardonnay	25,95

FRANZÖSISCHE WEISSWEINE

LOIRE	
• Pouilly Fumé / Champeau	29,95
<i>Fruchtige, frische Aromen.</i>	
• Sancerre / Balland	0,375 cl 17,95
<i>Aromen von Gras, Zitrusfrüchten.</i>	
	0,75 cl 31,95

ALSACE	
• Tokay Pinot Gris / Kientzler	31,95
<i>Wein mit üppigen, komplexen Aromen.</i>	

BOURGOGNE	
• Saint Véran, Domaine Luquet	28,95
<i>Frischer Wein mit Anklang von Gewürzen.</i>	
• Chablis "Domaine des Iles" / Tremblay	0,375cl 17,95
<i>Florale Aromen mit mineralischem Abgang.</i>	
	0,75 cl 31,95
• Rully "Domaine De Chanzy"	36,95
<i>Frisch, leicht fruchtig und kräftig.</i>	
• Chassagne Montrachet a.c.	54,95
<i>Voller Finesse, Topwein aus der Bourgogne!</i>	

DESSERTWEINE

• Muscat de Beaugues de Venise / Dom. de Durban	Glas 6,95
	0,75 cl 31,95
<i>Süßer Weißwein.</i>	

WEINE AUS ALLER WELT

• Mezzogiorno Bianco	Italien	24,95
<i>Ein Sizilianer aus den lokalen Grillo- und Chardonnay-Trauben.</i>		
• Pinot Grigio, Col d'Orcia	Italien	29,95
<i>Leicht fruchtiger Wein.</i>		
• Blanc de Pacs BIO-wijn	Spanien	26,95
<i>Dieser Weißwein aus Penedes streichelt die Zunge.</i>		
• Diderido Chardonnay	Australien	32,95
<i>Vollmundiger Wein mit langem Abgang.</i>		
• Viljoensdrift Chenin/Colombar	Südafrika	25,95
<i>Geschmeidiger und fruchtiger Wein aus dem Süden des Landes.</i>		
• Alpaca Sauvignon Blanc	Chile	25,95
<i>Fruchtiger Wein aus dem Central Valley.</i>		
• Gruner Veltlinger 'Kies' Kurt Angerer	Österreich	28,95
<i>Die weiße Rebsorte aus Österreich, leicht exotisch.</i>		
• Von Unserm "Riesling Trocken"	Deutschland	35,95
<i>Riesling mit frischer Nase und leichtem Aroma von grünem Apfel.</i>		

Champagner

• Hauschampagner	59,95
• Champagner "Veuve Cliquot"	79,95

Rotweine

• Hauswein	20,95
• Karaffe roter Hauswein	15,95

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

BORDEAUX	
• Château Fougereyrat - St. Emilion Grand Cru	0,375cl 17,95
<i>Geschmeidiger, ausgewogener Wein. Sanfter Abgang.</i>	
• Château Clos La Ganne - Pomerol	0,75cl 31,95
<i>Geschmeidiger, eleganter Wein mit zarten Tanninen.</i>	
• Château Deyrem Valentin - Margaux Cru Bourgeois	47,95
<i>Voller, fruchtiger Médoc-Wein.</i>	

BOURGOGNE	
• Gevrey Chambertin / Trapet	54,95
<i>Edler, nobler Wein.</i>	
• Nuits Saint Georges "Vieilles Vignes" / Chevilion	55,95
<i>Eleganter, kräftiger Spätburgunder.</i>	

CÔTES DU RHÔNE	
• Côtes du Rhône - Domaine de Boisson	25,95
<i>Frischer Wein mit Anklang von Gewürzen.</i>	
• Château de Pape - Closserie de Vaudieu	48,95
<i>Kräftiger Wein mit leichtem Anklang von Gewürzen.</i>	

LOIRE (KÜHL SERVIERT)	
• Saint Nicolas de Bourgueil	26,95
<i>Feiner Frühlingswein.</i>	

WEINE AUS ALLER WELT

• Don Cristobal Malbec	Argentinien	25,95
<i>Hauch von Kräutern mit zartem Holzaroma.</i>		
• Don Cristobal Malbec Oak Reserve	Argentinien	27,95
<i>Sehr reiche Aromen mit kräftigen Tanninen.</i>		
• Oakland Cabernet Shiraz	Zuid-Australien	27,95
<i>Wein mit Kräutern, dunkelrote Frucht mit Holzreifung.</i>		
• Mezzogiorno Rossa	Italien	24,95
<i>Sizilianischer Nero d'Avola und Shiraz.</i>		
• Gaius Rosso Toscana	Italien	26,95
<i>Ein Wein aus Montalcino mit Sangiovese als Rebsorte.</i>		
• Rosso Di Montalcino	Italien	39,95
<i>Fruchtiger Wein mit üppigem und frischem Bouquet.</i>		
• Mas Petit BIO-wijn	Spanien	27,95
<i>Funkelnder Rotwein mit Garnatxa und Cabernet.</i>		
• Paxis Douro	Portugal	27,95
<i>Traditionelle portugiesische Rebsorten, in französischer Eiche gelagert.</i>		
• Cistus tinto Douro	Portugal	27,95
<i>Fruchtiger Wein.</i>		
• Alpaca Carmenère	Chile	25,95
<i>Eine Perle aus den hohen Hügeln der Anden. Dieser Carmenère ist geschmeidig und fruchtig.</i>		
• Elandsberg pinotage	Zuid-Afrika	26,95
<i>Diese Traube findet man nur in Südafrika. Fruchtiger, würziger Wein.</i>		

Rot-Weine

• Hauswein	20,95
• Karaffe Rosé-Hauswein	15,95

RIOJA

• Campillo Rosado	Spanien	25,95
<i>Frisch mit fruchtigem, frivolem Abgang.</i>		



Kalte Vorspeisen

• Zart geräucherter schottischer Lachs	15,95
• Tunfisch-Sashimi	16,95
• Terrine von der Gänseleberpastete	16,95
• Austern "Creuses"	9,95 / 14,75 / 19,90
	6 Stück / 9 Stück / 12 Stück

Carpaccio

• Carpaccio di Modena	14,95
• Irisches Rindercarpaccio mit Trüffelkäse & Trüffelöl	17,95
• Carpaccio von Lachs mit Zitrone, rote Zwiebeln und Feldsalat	14,95
• Carpaccio von Lachs mit Dill und zartem Senfdressing	15,95
• Carpaccio von Thunfisch mit Zitrone, rote Zwiebeln und Feldsalat	14,95
• Carpaccio von Tunfisch mit rosa Pfeffer und Meerrettichdressing	15,95
• Carpaccio "t Hoeveke" (3 Sorten Carpaccio)	18,95

Salate

• Ceasersalat	12,95	15,95
• Salat mit gebratenen Hähnchenfleischstreifen	14,95	19,95
• Frische Tomate gefüllt mit Nordseegarnelen	15,95	21,95
• Frischer Salat mit gebratenen Scampis	15,95	19,95
• Salat "t Hoeveke" (Gänseleber, Räucherlachs, Garnelen...)	17,95	22,95

Warme Vorspeisen

• Frische Tomatenrahmsuppe	5,75
• Üppig gefüllte Fischsuppe mit Rouille & Toast	12,95
• Hausgemachte Käsekroketten	9,95
• Hausgemachte Garnelenkroketten mit Nordseegarnelen	12,95
• Thai-Satés mit Dipsauce	11,95
• Königinpastetchen	12,95
• Marinierte Scampispeise mit Dipsauce	14,75
• Kleine Fischpfanne von der Nordsee	14,95
• Gratinierte Austern	14,95
• Gebratene Jakobsmuscheln "t Hoeveke"	16,95
• Gebratene Gänseleber mit Äpfeln	18,95

Scampis

• Scampis mit Knoblauchbutter	14,95	19,95
• Scampis leicht pikant	14,95	19,95
• Scampis in mildem Curry	14,95	19,95
• Scampis "t Hoeveke"	14,95	19,95

Königskrabbe

• Königskrabbe "Belle Vue"	18,95	37,75
• Königskrabbe überbacken mit Knoblauch	18,95	37,75
• Königskrabbe in mildem Curry	18,95	37,75
• Königskrabbe "t Hoeveke"	18,95	37,75
• Königskrabbe "Belle Vue" + 6 Austern	27,95	46,95

* mit Auswahl zwischen hausgemachten Pommes frites, Krokotten, Pellkartoffeln, gefüllten Kartoffeln, Kartoffelgratin oder Reis.



Kostenlos

Prikelunder Aperitif

Jeden Freitag, Samstag und Sonntag von 17 bis 18 Uhr.

Grillgerichte

Einschließlich Salat mit Vinaigrette, Caesar- oder Thousand-Island-Dressing, Auswahl zwischen hausgemachten Pommes frites, Krokotten, Pellkartoffeln, gefüllten Kartoffeln, Kartoffelgratin, Reis oder Pasta.

• Marinierte Spare Ribs	14,95	• Lachssteak, auf der Haut gebraten	16,95
• Üppig gefülltes Hähnchenfilet	14,95	• Fischspieß	19,95
• Steak "t Hoeveke"	15,95	• Garnelenspieß	19,95
• Steak "Oklahoma"	17,45	• Zart gegrilltes Tunfischsteak	20,95
• Mixed grill "t Hoeveke"	19,95	• Zart gegrilltes Tunfischsteak nach japanischer Art	23,95
• Irisches Rib Eye (300 gr)	19,95	• Zart gegrilltes Tunfischsteak mit Wokgemüse	24,95
• Irisches filet pur (200gr)	22,95		
• Irisches Côte à l'os (600gr)	26,95		
• Neuseeländische Lammkronen	23,95		
• Belgisches Pferdesteak	17,95		
• Argentinisches Chateaubriand (Filet mignon 750gr)	p.P. 22,95		

SCHMORGERICHTE
• Fleisch im Schmortopf "t Hoeveke" 15,95
• Königinpastetchen 15,95

Unser Fleischvorschlag (für 2 Personen)
Eine Auswahl von Steak "t Hoeveke", irischem Rib Eye und neuseeländischer Lammkronen. Alles einschließlich Auswahl an warmem Gemüse, Pfefferrahmsauce & Bearnaise p.P. € 33,95

Unser Fischvorschlag (per 2 personen)
Eine Auswahl von gegrilltem Lachssteak, Tunfischsteak und einem großem Scampispeiß. Alles einschließlich Wokgemüse, warmer Sensesauce und Tartar. p.P. € 29,95

Aufschläge

• Pfefferrahmsauce	3,95	• Tomatensalat	3,75
• Champignonrahmsauce	3,95	• Gurkensalat	3,75
• Frische Bearnaise-Sauce	3,95	• Chicoréesalat	3,75
• Fayot-Sauce (Bearnaise + Brühe)	3,95	• Kohlsalat	3,75
• Chesaauce	3,95	• Salat mit Dressing nach Wahl	3,75
• Sensesauce	3,95	• Gemischtes warmes Gemüse	5,95
• Weißweibutter mit Knoblauch	2,45	• Gebratener Chicorée	4,95
• Braune Kräuterbutter	2,45	• Gebratene Champignons	4,95
• Mayonnaise	0,75	• Gebratene Bohnen	4,95
• Bratensauce	3,75	• Gebratene Möhren	4,95
• Drei kalte Saucen	4,25		

Das Beste aus dem Meer

• Barsch mit Lauch	19,95
• Duo von Barsch und Jakobsmuscheln	24,95
• Duo von Scampis und Jakobsmuscheln nach chinesischer Art	24,95
• Fischpfanne nach spanischer Art	24,95
• Fisch-Symphonie	25,95
• Caraccio von Tomaten mit Trüffelkäse uns Trüffelöl	26,95
• Gebratene Seezunge (450 g)	29,95
• Bouillabaisse mit Rouille & Toast (für 2 Personen)	p.p. 24,95

Pasta

• Spaghetti Bolognaise	11,95	13,95
• Spaghetti alla carbonara	11,95	14,95
• Pasta mit Scampis, Äpfeln & gebratenem Speck	15,95	19,95
• Pasta mit Scampis in einer würzigen Tomatensauce	17,95	21,95
• Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleischstreifen	14,95	17,95

* mit Auswahl zwischen hausgemachten Pommes frites, Krokotten, Pellkartoffeln, gefüllten Kartoffeln, Kartoffelgratin oder Reis.

Vegetarische Gerichte

• Toast mit gebratenen Champignons	11,95	15,95
• Tomate Mozzarella	11,95	14,95
• Caraccio von Tomaten mit Trüffelkäse uns Trüffelöl	11,95	14,95
• Salat mit warmem Ziegenkäse & Honigdressing	11,95	15,95
• Spaghetti mit Knoblauchöl	11,95	13,95
• Spaghetti in einer würzigen Tomatensauce mit Parmesan	11,95	13,95
• Wokgemüse mit Ingwer & Reis	-	14,95

Nicht vergessen: JEDEN SONNTAG
Champagne Brunch
um 11 Uhr.



An allen Wochentagen bieten wir ein
Tagesmenü
an zwischen 12 und 15 Uhr.

Unsere Küche ist täglich durchgehend geöffnet von 12 bis 24 Uhr.