



METZGER

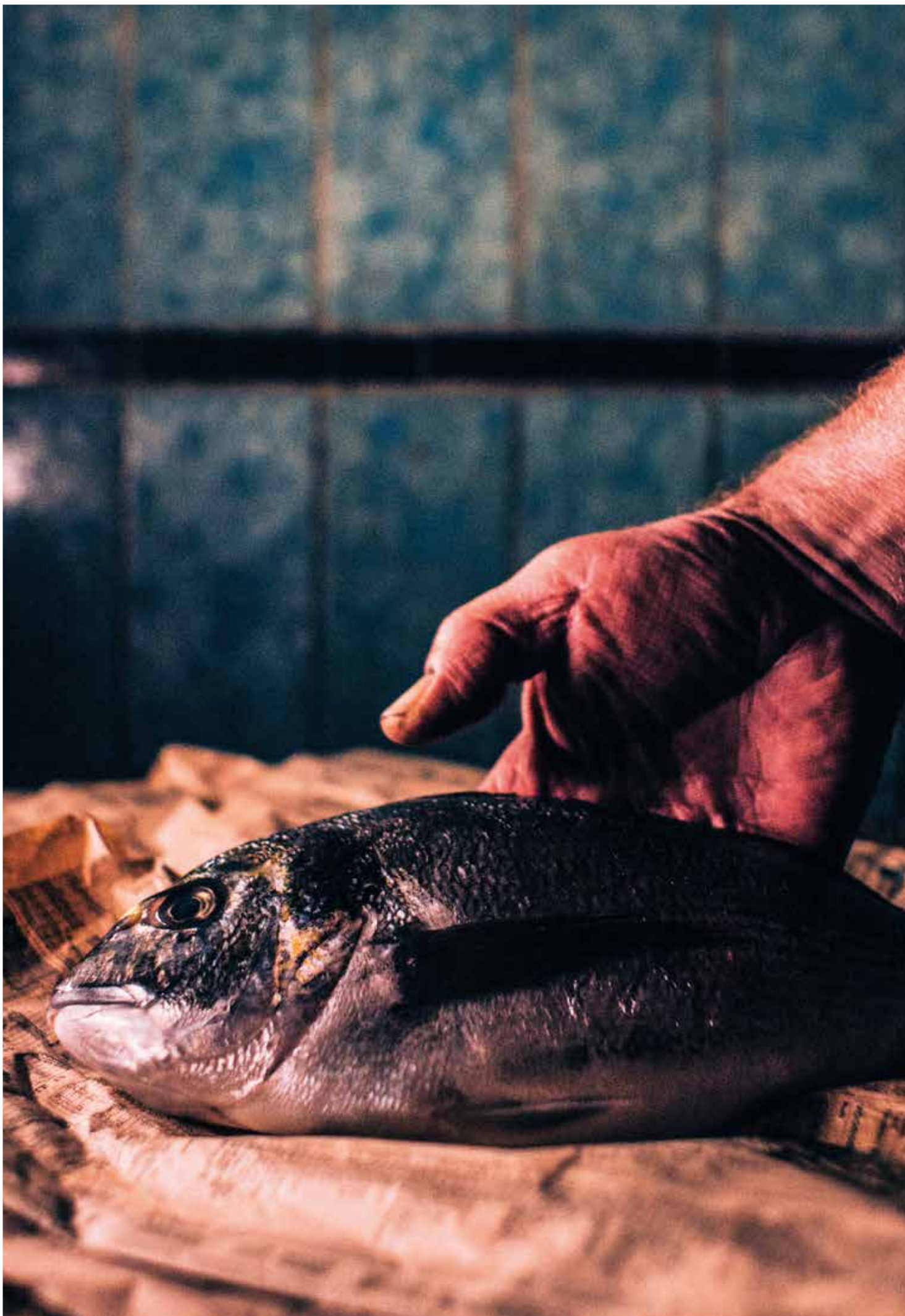
TRADITIONELLES FLEISCH

| | VOR | HAUPT |
|---|-------|----------------------------|
| KALT | | |
| CLASSIC CARPACCIO LF Carpaccio vom Rind Parmesan Käse Rucola Balsamico-dressing Oliven geröstete Samen Ⓜ WEINBERATUNG Zuccardi Chimango Malbec Organic, Argentinie [ROOD] | 12.50 | 18.50 |
| MILLEFEUILLE Millefeuille von Filoteig geräuchertem Rindfleischsteak Sirup con Sherry Ⓜ WEINBERATUNG Valdelagunda Rueda Verdejo Blanco, Spanje [WIT] | 11.50 | |
| WARM | | |
| BAO BUN Bao Sandwich weich gekocht & geröstet Iberico Schweinebauch frische Atjar Koriandercreme Ⓜ WEINBERATUNG Valdelagunda Rueda Verdejo Blanco, Spanje [WIT] | 10.75 | |
| STEAK VOM GRILL Steak vom Grill von die belgisch Weiss-Blaue Rösti Rote Beete mit Speck & Zwiebeln sauce von Rosmarin Ⓜ WEINBERATUNG Coto De Imaz Rioja Riserva, Spanje [ROOD] | | 22.50 200gr 28.50 300gr |
| SATAY VON SCHWEIN GADO GADO Satay von Schwein gado gado orientalisches Ei Wasabi Krabbencracker frische Pommes Ⓜ WEINBERATUNG Valdelagunda Rueda Verdejo Blanco, Spanje [WIT] | | 18.75 |
| DER BURGER LF Burger von 100% Gasconne Rindfleisch fontina-käse gebratene Zwiebelringe Tomate mariniert in Worcester und Balsamico Knoblauchmayonnaise Brioche-Brot Krautsalat geräucherte BBQ Ketchup frische Pommes Ⓜ WEINBERATUNG Zuccardi Chimango Malbec Organic, Argentinie [ROOD] | | 17.75 |
| POMMES mit hausgemachter Mayonnaise | | 2.50 p.pers |
| KNUSPRIGES BROT mit Trüffelmayonnaise und gesalzener Butter (Fleur du Sel) | | 5.25 |

WINTER 2020 Allergie? Lass es uns wissen.



GOUDA



FISCHHANDLER

FISCH & KREBSTIERE

VOR HAUBT

KALT

JACOBSMUSCHELN & MANGO

14.75

Gegrillte Jakobsmuscheln | Mango Chutney |
Chip von getrockneter Italienscher Pancetta
Ⓜ WEINBERATUNG *Castel Firmian Pinot Grigio, Trentino,
Italie [WIT]*

LACHS & ESTRAGON

10.75

Im Gänsefett gekocht & gezupft schottischer Lachs |
Winters Salat von Fenchel | Estragon-Sauce
Ⓜ WEINBERATUNG *Valdelagunda Rueda Verdejo Blanco,
Spanje [WIT]*

WARM

KABELJAU & SAUERKRAUT

21.50

Gebratenes Kabeljaufilet | Kartoffel Musselin |
Sauerkraut | Beurre Rouge
Ⓜ WEINBERATUNG *Enate Chardonnay 234, Somontano, Spanje [WIT]*

GEGRILLTE DORADE

21.50

Gegrillte Dorade | Süsskartoffel | Linsen | sauce aus
grünen Oliven
Ⓜ WEINBERATUNG *Domaine Peirière Chardonnay, Roussillon,
Frankrijk [WIT]*

DIE FISHAUKTION

Tagesrate

Tagefisch

POMMES

2.50

mit hausgemachter Mayonnaise

p.pers

KNUSPRIGES BROT

5.25

mit Trüffelmayonnaise und gesalzener Butter (Fleur du Sel)



HUHN & WILD
**GEFLUGEL
ZUCHTER**

VOR

HAUPT

KALT

KALB & ENTENLEBER

Kalbsbackenterrine | Entenleber | Steinpilzencreme
 Ⓢ WEINBERATUNG Castel Firmian Pinot Grigio, Trentino, Italien [WIT]

13.75

WARM

TOM KHA

Tom Ka suppe | reichhaltig mit Gemüse & Hühnchen vom Bauernhof
 Ⓢ WEINBERATUNG Domaine de Valmoissine Pinot Noir, Verdon, Frankreich [ROOD]

7.75

BARBERIE ENTE & CALVADOS

Geschmorte Entenkeule aus der Barberie | heisser Blitz | Spitzkohl | Calvados Sauce
 Ⓢ WEINBERATUNG Domaine de Valmoissine Pinot Noir, Verdon, Frankreich [ROOD]

21.50

SATAY VON HAHNCHEN GADO GADO

Satay von Hahnchen | gado gado | orientalisches Ei | Wasabi Krabbencracker | frische Pommes
 Ⓢ WEINBERATUNG Greg & Juju Marselan-Syrah, Languedoc, Frankreich [ROOD]

17.75

HENDRIKS VERKOSTUNG

Blumenkohlsuppe & Currycreme | Zahnstein rote Beete & geräucherter Lachs | marbré von Entenbrust | Carpaccio | Käsekuchen von Ziegenkäse

14.75 p.p.
min. 2 persons

**-2-
PERS.**

METZGER
TRADITIONELLES FLEISCH

**FISCH
HANDLER**
FISCH & KREBSTIERE


HUHN & WILD
**GEFLUGEL
ZUCHTER**

SALATE & VEGETARIER
**GEMUSE
HANDLER**



GOUDA

WINTER 2020 Allergie? Lass es uns wissen.



SALATE & VEGETARIER
**GEMUSE
HANDLER**

VOR

HAUPT

KALT

VEGAN BOWL Ⓢ

Veganbowl | Hummus | Linsen | Avocado | gegrilltes Gemüse | karamellisierte Pekannüsse
 Ⓢ WEINBERATUNG Domaine de Valmoissine Pinot Noir, Verdon, Frankreich [ROOD]

10.50

KNOLLESELLERIE & FRISCHKÄSE Ⓢ

Rouleau von Frischkäse & Knollensellerie | Rote-Bete-Gelee | Knusprige schwarze Olive
 Ⓢ WEINBERATUNG Domaine de Valmoissine Pinot Noir, Verdon, Frankreich [ROOD]

10.50

WARM

SÜSSKARTOFFEL & KOKOSNUSS Ⓢ

Suppe von Süsskartoffel | kokosnuss | Ingwer | Limone
 Ⓢ WEINBERATUNG Domaine Peirière Chardonnay, Roussillon, Frankreich [WIT]

7.75

TRUFFELRISOTTO & PARMESAN Ⓢ

Truffelrisotto von Perlegerste | Kürbis | Austernpilze | Parmesan | Nussknirschen | Rucola
 Ⓢ WEINBERATUNG Castel Firmian Pinot Grigio, Trentino, Italien [WIT]

19.50

HUMMUS & AUBERGINEN Ⓢ

Burger von Hummus | gegrillte Auberginen | saucen von feta | Joghurt | Artischocke | Pommes
 Ⓢ WEINBERATUNG Coto De Imaz Rioja Riserva, Spanje [ROOD]

17.75

POMMES

mit hausgemachter Mayonnaise

2.50
p.pers

KNUSPRIGES BROT

mit Trüffelmayonnaise und gesalzener Butter (Fleur du Sel)

5.25



GOUDA

WINTER 2020 Allergie? Lass es uns wissen.



| | |
|---|-------|
| CRÈME BRÛLÉE | 8.75 |
| Crème Brûlée von bourbon Vanille geschmorte Birne Zimteis Schlagsahne | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Chateau Lauvignac Sauternes, Bordeaux, Frankrijk [DESSERT]</i> | |
| PETER & PETER (DE CHEFS VAN LF EN PUUR) | 10.75 |
| Peter & Peter go Snicker Schokoladenball Nusseis Nougat warme Karamellsauce | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Piedra Luenga PX Bio, Jerez, Spanje</i> | |
| TRIFLE | 7.75 |
| Trifle von lange Finger Kompott rote Früchte Vanille sauce crème de Cassis | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Chateau Lauvignac Sauternes, Bordeaux, Frankrijk [DESSERT]</i> | |
| APFEL & MASCARPONE | 8.50 |
| Heisse Zubereitung von Apfel Mandelpaste Rosinen mascarpone-Eis | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Chateau Lauvignac Sauternes, Bordeaux, Frankrijk [DESSERT]</i> | |
| LF GRAND DESSERT | 13.50 |
| Verkostung von süßen Köstlichkeiten aus unserer Küche | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Chateau Lauvignac Sauternes, Bordeaux, Frankrijk [DESSERT]</i> | |
| KASEPLATTE LF | 12.50 |
| 4 verschiedene Käsesorten | |
| Ⓜ WEINBERATUNG <i>Piedra Luenga PX Bio, Jerez, Spanje</i> | |



CHOCOLADE ATELIER PUUR
is der Hoflieferant von LF-Gouda

WINTER 2020 Allergie? Lass es uns wissen.



GOUDA