

E N J O Y

La Terrasse du Zoute. enjoying luxury starts here



# m e n u

Where memories are created.

**HOMEMADE TAPAS TAPAS HAUSGEMACHT**

|   |               |
|---|---------------|
| Shrimp and cheese savoury balls<br><i>Garnelen- und Käseballchen</i>  | 10.00         |
| Fried scampi, tartare sauce<br><i>Scampi Fritti, Tatarsauce</i>   | 7.50          |
| Fish sticks Panko-crusted, tartare sauce<br><i>Fischstäbchen Panko paniert, Tatarsauce</i>                                    | 6.00          |
| La Terrasse du Zoute Loempia with chicken and scampi<br><i>Frühlingsrolle La Terrasse du Zoute mit Hühnchen und Scampi</i>    | 7.50          |
| Mangalica ham platter<br><i>Mangalica-Schinkenteller</i>  | 13.00         |
| Wagyu platter (beef)<br><i>Wagyu-Teller (Rindfleisch)</i>   | 19.00         |
| Simmental platter (beef)<br><i>Simmentaler-Teller (Rindfleisch)</i>   | 13.00         |
| A platter combining Mangalica/Wagyu/Simmental<br><i>Ein Teller mit einer Kombination aus Mangalica/Wagyu/Simmental</i>        | 17.00         |
| Fried calamari, tartare sauce<br><i>Calamari Fritti, Tatarsauce</i>   | 7.50          |
| Smoked salmon on toast with sour cream<br><i>Toast Räucherlachs mit saurer Sahne</i>  | 6.00          |
| Smoked salmon wrap, lettuce, cucumber spread<br><i>Wrap mit Räucherlachs, Salat und Gurkenaufstrich</i>                       | 8.50          |
| Patatas bravas, garlic sauce, paella herbs, chilli sauce<br><i>Patatas Bravas, Knoblauchsauce, Paella-Gewürze, Chilisauce</i> | 5.00          |
| Wagyu burger, lettuce, port sauce (beef)<br><i>Wagyuburger, Salat, Portweinsauce (Rindfleisch)</i>                            | 6.00          |
| Bruschetta, tomato salsa<br><i>Bruschetta, Tomatensalsa</i>   | 5.00          |
| Creuse oysters 3/6<br><i>Hohle Austern Natur 3/6</i>  | 14.00 / 26.00 |
| Cheeseburger, with Père Joseph cheese and bacon<br><i>Cheeseburger mit Père Joseph und Speck</i>                              | 7.00          |
| Mangalica ham wrap, tomato spread and rocket<br><i>Wrap mit Mangalica-Schinken, Tomatenaufstrich und Rucola</i>               | 8.50          |

|  |       |
|--|-------|
| Antipasti platter (subject to availability) for 2 people<br><i>Teller Antipasti (nach Angebot) pro 2 Pers.</i>   | 24.00 |
| Fried Padrón peppers, sea salt<br><i>Gebratene Padrón-Paprika, Meersalz</i>  | 9.00  |
| Toast with tartare of Wagyu, capers (beef) (supplement caviar 5gr: € 10.00)<br><i>Toast mit Wagyu Tartar, Kapern (Rindfleisch) (Kaviarergänzung 5g: 10,00 €)</i> | 6.00  |
| Bruschetta with eggplant and garlic<br><i>Auberginen-Knoblauch-Bruschetta</i>  | 6.00  |
| Bruschetta with eggplant, garlic and smoked mozzarella<br><i>Auberginen, Knoblauch und geräucherte Mozzarella Bruschetta</i>                                     | 8.00  |
| Gravad lax, blini, sour cream<br><i>Gravad lax, Blini, Sahne</i>   | 7.50  |
| Fried Padrón peppers, sea salt<br><i>Piments de padron cuits, sel de mer</i>   | 6.00  |
| Warm nachos, cheddar and chilli<br><i>Warme Nachos, Cheddar und Chili</i>  | 7.00  |
| Garlic bread - 4 pieces<br><i>Knoblauchbrot 4 Stück</i>  | 4.00  |
| Garlic bread with cheese - 4 pieces<br><i>Knoblauchbrot mit Käse 4 Stück</i>   | 6.00  |
| Manchego cheese<br><i>Manchego-Käse</i>  | 6.00  |

If you prefer, you can opt for various tapas on 1 plate. Please ask the waiter.  
*Falls gewünscht können Sie eine Variation von Tapas auf einem Teller erhalten. Wenden Sie sich dazu an unseren Kellner.*



SHORT MENU FROM 3 PM **KLEINE KARTE AB 15 UHR**

Wagyu steak tartare, olive oil, mixed salad and fries (beef)  
(Extra charge for truffles – subject to availability – €7.50 / Extra charge for 5 g of caviar – €10.00) **26.00**

Wagyu-Tatarsteak Natur, Olivenöl, gemischter Salat und Pommes (Rindfleisch) (Aufpreis Trüffel nach Angebot: 7,50 € /  
Aufpreis Kaviar 5 g: 10,00 €)

**WINE** CASTELLO BANFI, CHIANTI, ANNATA DOCG Sangiovese – Toscane – Italië 8.30 / 44.00

La Terrasse du Zoute shrimp croquettes (1/2/3 croquettes) **16.00 / 21.00 / 26.00**  
Garnelenkroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 St.

**WINE** CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE Chardonnay – Bourgogne – Frankrijk 9.50 / 50.00

Kaaskroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3st **12.00 / 16.00 / 20.00**  
Käsekroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 St.

**WINE** DOMAINE LANGLOIS-CHÂTEAU Chenin blanc – Saumur – Frankrijk 7.40 / 39.00

“Enjoy the little things  
in life because one day  
you’ll look back and  
realize they were  
the big things.”

— Robert Brault



SHORT MENU FROM 3 PM **KLEINE KARTE AB 15 UHR**

Norwegian smoked salmon with salad and garnish **22.50**  
*Geräucherter norwegischer Lachs mit Salat und Beilage*

**WINE** CASTEL SALLEGG Pinot grigio – Trentino – Italië 8.90 / 46.00

Beef carpaccio, rocket, Parmesan cheese and olive oil (extra charge for truffles – subject to availability – €7.50) **22.50**  
*Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan und Olivenöl (Aufpreis Trüffel nach Angebot: 7,50 €)*

**WINE** SANCERRE, PASCAL JOLIVET Pinot noir – Loire – Frankrijk 10.30 / 54.00

Chicken, Parmesan cheese, salad, blue cheese dressing, tomato and croutons **22.00**  
*Hähnchen, Parmesan, Salat, Blauschimmelkäse-Dressing, Tomaten und Brotkrusten*

**WINE** SAINT-VÉRAN, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay – Bourgogne – Frankrijk 9.50 / 50.00

Flemish stew made with pork cheeks, Westmalle Tripel, apple compote and fries **26.50**  
*Flämisches Haschee aus Schweinebacken, Westmalle Tripel, Apfelkompott und Pommes*

**WINE** WESTMALLE TRIPEL BIER 5.10

Farm-chicken vol-au-vent, mixed salad and fries **24.50**  
*Königinpastete aus Hühnchen vom Bauernhof, gemischtem Salat und Pommes*

**WINE** SANDSTONE, WENTE VINEYARDS Merlot – Livermore Valley – California – USA 10.30 / 54.00

Cappellini Bolognese **18.50**  
*Cappellini Bolognaise*

**WINE** CASTELLO BANFI, CHIANTI, ANNATA DOCG Sangiovese – Toscane – Italië 8.30 / 44.00

Salad with goats' cheese, apple, bacon, honey, sesame seeds and croutons **24.50**  
*Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Speck, Honig, Sesamsamen und Brotkrusten*

**WINE** SANCERRE, DOMAINE CHERRIER LES FLEUINS Sauvignon Blanc – Loire – Frankrijk 8.20 / 40.00

Vegetarian salad, red kidney beans, sweetcorn, paprika, peppers, Manchego cheese, Tex-Mex dressing **22.00**  
*Vegetarischer Salat, rote Kidneybohnen, Mais, Paprika, Peperoni, Manchego, Tex-Mex-Dressing*

**WINE** CHÂTEAU CASTIGNO, GRACE DES ANGES Cinsault – Syrah – Grenache – Languedoc – Frankrijk 7.40 / 39.00

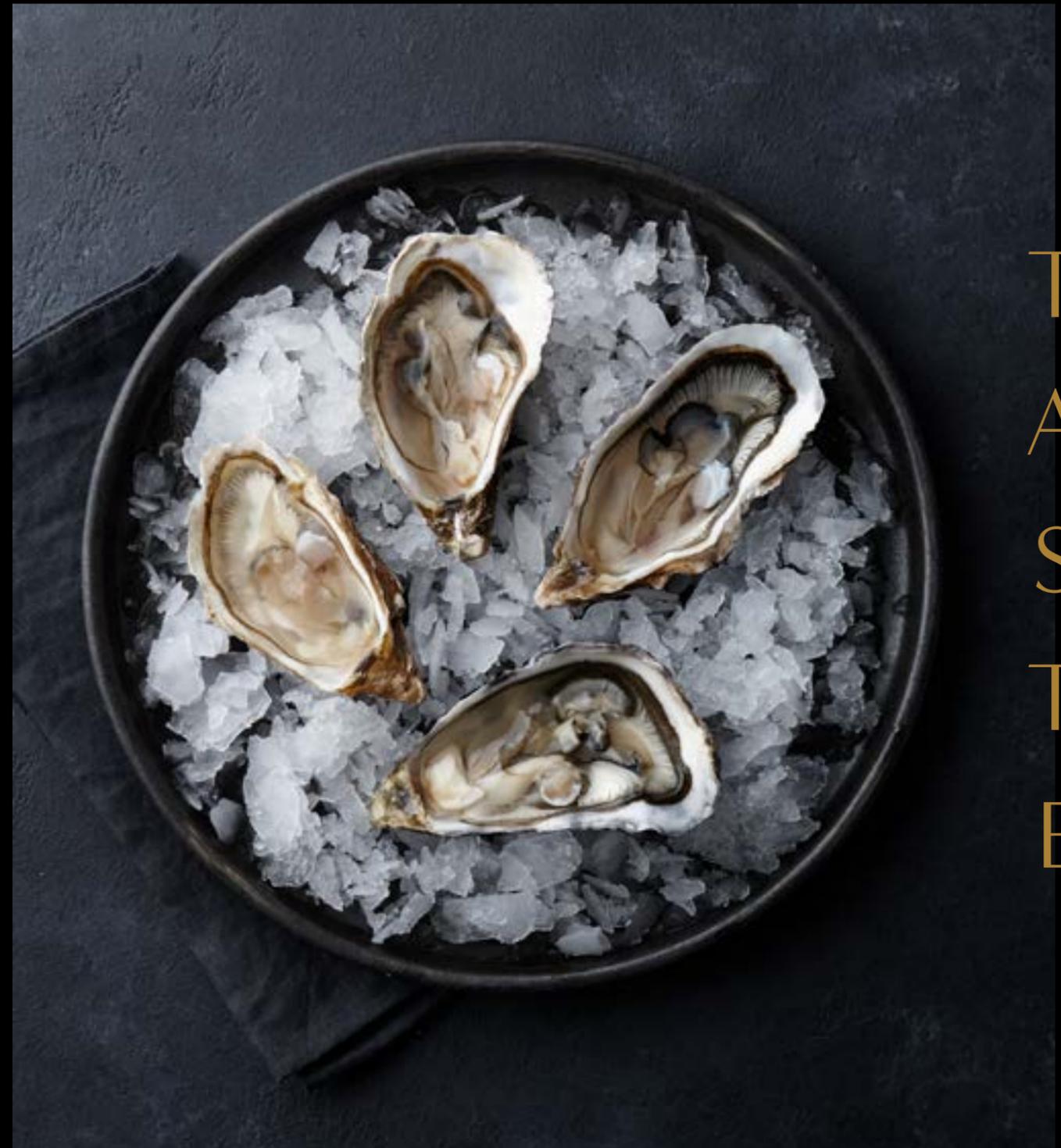
Zoute burger, fried onions, tomato, gherkin, lettuce, with or without cheese (with fries) **26.00**  
*Zouteburger, gebratene Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, mit oder ohne Käse (mit Pommes)*

**WINE** CHÂTEAU GRAND BATEAU, MAISON BARRIÈRE Merlot – Cabernet Sauvignon – Bordeaux – Frankrijk 7.40 / 39.00

**STARTERS VORSPEISEN**

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| La Terrasse du Zoute smoked Norwegian salmon<br><i>Geräucherter norwegischer Lachs La Terrasse du Zoute</i>   | <b>22.50</b>                       |
| <b>WINE</b> CASTEL SALLEGG Pinot grigio — Trentino — Italië   | 8.90 / 46.00                       |
| La Terrasse du Zoute shrimp croquettes (1/2/3 croquettes)<br><i>Garnelenkroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 St.</i>  | <b>16.00 / 21.00 / 26.00</b>       |
| <b>WINE</b> CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk   | 9.50 / 50.00                       |
| La Terrasse du Zoute cheese croquettes (1/2/3 croquettes)<br><i>Käsekroketten La Terrasse du Zoute 1/2/3 St.</i>  | <b>12.00 / 16.00 / 20.00</b>       |
| <b>WINE</b> DOMAINE LANGLOIS-CHÂTEAU Chenin blanc — Saumur — Frankrijk  | 7.40 / 39.00                       |
| Creuse oysters (3/6)<br><i>Hohle Austern Natur 3/6</i>  | <b>14.00 / 26.00</b>               |
| <b>WINE</b> CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT   | 13.90 / 85.00                      |
| Langoustines, garlic butter and tomato<br><i>Norwegischer Hummer, Knoblauchbutter und Tomate</i>  | <b>marktprijs / prix du marché</b> |
| <b>WINE</b> SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk   | 9.50 / 50.00                       |
| Beef carpaccio, rocket, Parmesan cheese and olive oil (extra charge for truffles – subject to availability – €7.50)<br><i>Rinder-Carpaccio, Rucola, Parmesan und Olivenöl (Aufpreis Trüffel nach Angebot: 7,50 €)</i> | <b>22.50</b>                       |
| <b>WINE</b> SANCERRE, PASCAL JOLIVET Pinot noir — Loire — Frankrijk   | 10.30 / 54.00                      |
| <b>SALADS SALATE</b>  |                                    |
| Salad with chicken, Parmesan cheese, blue cheese dressing, tomato and croutons<br><i>Salat mit Hähnchen, Parmesan, Blauschimmelkäse-Dressing, Tomaten und Brotkrusten</i>   | <b>22.00</b>                       |
| <b>WINE</b> SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk   | 9.50 / 50.00                       |
| Salad with goats' cheese, apple, bacon, honey, sesame seeds and croutons<br><i>Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Speck, Honig, Sesamsamen und Brotkrusten</i>  | <b>24.50</b>                       |
| <b>WINE</b> SANCERRE, DOMAINE CHERRIER LES FLEUINS Sauvignon Blanc — Loire — Frankrijk  | 8.20 / 40.00                       |
| Salad with smoked salmon, scampi, tomato and lime dressing<br><i>Salat mit Räucherlachs, Scampi, Tomaten und Limetten-Dressing</i>  | <b>26.00</b>                       |
| <b>WINE</b> CASTEL SALLEGG Pinot grigio — Trentino — Italië   | 8.90 / 46.00                       |
| Vegetarian salad, red kidney beans, sweetcorn, paprika, peppers, Manchego cheese, Tex-Mex dressing<br><i>Vegetarischer Salat, rote Kidneybohnen, Mais, Paprika, Peperoni, Manchego, Tex-Mex-Dressing</i>              | <b>22.00</b>                       |
| <b>WINE</b> CHÂTEAU CASTIGNO, GRACE DES ANGES Cinsault — Syrah — Grenache — Languedoc — Frankrijk   | 7.40 / 39.00                       |

Max. 4 different dishes, for 8+ people



T  
A  
S  
T  
E

**MEAT FLEISCHGERICHTE**

Irish tenderloin, mixed salad and fries **35.00**  
*Irisches Rinderfilet Natur, gemischter Salat und Pommes*

**WINE** AMARONE DELLA VALPOLICELLA Valpolicella blend – Veneto – Italië 13.00 / 62.00

Irish rib-eye, mixed salad and fries **35.00**  
*Irishes Rib-Eye Natur, gemischter Salat und Pommes*

**WINE** SANDSTONE, WENTE VINEYARDS Merlot – Livermore Valley – California – USA 10.30 / 54.00

Sauces: bearnaise - port - mushroom - pepper - Roquefort - gravy - Provençale  
*Saucen: Bearnaise - Portwein - Pilz - Pfeffer - Rocquefort - Bratensaft – Provençale*

Flemish stew made with pork cheeks, Westmalle Tripel, apple compote and fries **26.50**  
*Flämisches Haschee aus Schweinebacken, Westmalle Tripel, Apfelkompott und Pommes*

**WINE** WESTMALLE TRIPEL BIER 5.10

Farm-chicken vol-au-vent, mixed salad and fries **24.50**  
*Königinpastete aus Hühnchen vom Bauernhof, gemischtem Salat und Pommes*

**WINE** SANDSTONE, WENTE VINEYARDS Merlot – Livermore Valley – California – USA 10.30 / 54.00

Zoute burger, fried onions, tomato, gherkin, lettuce, with or without cheese (with fries) **26.00**  
*Zouteburger, gebratene Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, mit oder ohne Käse (mit Pommes)*

**WINE** CHÂTEAU GRAND BATEAU, MAISON BARRIÈRE Merlot – Cabernet Sauvignon – Bordeaux – Frankrijk 7.40 / 39.00

Wagyu steak tartare, olive oil, mixed salad and fries (beef) (extra charge for truffles – subject to availability – €7.50 /  
 Extra charge for 5 g of caviar – €10.00) **26.00**

*Wagyu-Tatarsteak Natur, Olivenöl, gemischter Salat und Pommes (Rindfleisch) (Aufpreis: Trüffel nach Angebot: 7,5 € /  
 Aufpreis: Kaviar 5 g: 10,00 €)*

**WINE** CASTELLO BANFI, CHIANTI, ANNATA DOCG Sangiovese – Toscane – Italië 8.30 / 44.00

**SIDE DISHES BEILAGEN**

Tomato, onion and herb salad **7.00**  
*Salat mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern*

Endive salad with mayonnaise **7.00**  
*Chicorée-Salat mit Mayonnaise*

Seasonal vegetables, subject to availability **7.00**  
*Saisonales Gemüse nach Angebot*

**IMPERIAL HERITAGE CAVIAR KAVIAR IMPERIAL HERITAGE**

With sour cream, mimosa and blini (30 g/50 g) 68.00 / 98.00  
*Mit saurer Sahne, Mimosa vom Ei und Blini 30 g/50 g*

**WINE** CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT 13.90 / 85.00

Imperial Heritage, cappellini in cream, shallots, parsley (30 g/50 g) 75.00 / 105.00  
*Imperial Heritage, Cappellini in Sahne, Schalotte, Petersilie 30 g/50 g*

**WINE** CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD ROSÉ 16.90 / 95.00

Muscovite Potatoes (30 g/50 g) 75.00 / 105.00  
*Moskauer Kartoffeln 30 g/50 g*

**WINE** CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS 16.90 / 95.00

## PASTA

Cappellini bolognese and parmezaan **18.50**  
*Cappellini Bolognese und Parmesan*

**WINE** CASTELLO BANFI, CHIANTI, ANNATA DOCG  
 Sangiovese — Toscane — Italië 8.30 / 44.00

Tagliolini with fresh truffles (subject to availability) **39.00**  
*Tagliolini mit frischem Trüffel (nach Angebot)*

**WINE** CASTELLO BANFI, CHIANTI, ANNATA DOCG  
 Sangiovese — Toscane — Italië 8.30 / 44.00

FOR THE LITTLE ONES *FÜR DIE KLEINSTEN*

Menu for children up to 10 years **20.00**  
*Menü bis 10 Jahre*

Soft drink and children's ice cream included. Served with a salad or apple compote and fries or croquettes.

*Serviert mit einem Salat oder Apfelkompott und Pommes oder Kroketten*

Meatballs - tomato sauce  
*Hackbällchen - Tomatensauce*

Mini hamburger

Fish stick - lemon - tartare sauce  
*Fischstäbchen - Zitrone - Tartarsauce*

Cappellini bolognese

Roasted fillet of chicken  
*Brathähnchenfilet*

Steak tartare  
*Tatarsteak*

Tenderloin (Extra charge – €4.00)  
*Rinderfilet (Zuschlag 4,00 €)*





F R E S H

FISH FISCH

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| North sea sole, meuniere, mixed salad with fries (2 pieces)<br><i>Seezunge aus der Nordsee, Meuniere, gemischter Salat mit Pommes (2 Stück)</i>                        | <b>marktprijs / prix du marché</b> |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk                                   | 9.50 / 50.00                       |
| Cod fillet, preparation depending on season (poached or sautéed)<br><i>Kabeljaufilet, nach Jahreszeit zubereitet (pochiert oder gebacken)</i>                          | <b>marktprijs / prix du marché</b> |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk                                   | 9.50 / 50.00                       |
| Scottish salmon, preparation depending on season (poached or sautéed)<br><i>Schottischer Lachs, nach Jahreszeit zubereitet (pochiert oder gebacken)</i>                | <b>28.50</b>                       |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> CHABLIS, DOMAINE WILLIAM FÈVRE Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk                                   | 9.50 / 50.00                       |
| Bellevue lobster<br><i>Hummer Belle Vue</i>  | <b>39.50</b>                       |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> GRÜNER VELTLINER, JOSEF EHMOSEER 'VON DEN TERRASSEN'<br>Grüner Veltliner — Wijnviertel — Oostenrijk | 7.40 / 39.00                       |
| Sautéed lobster, oyster sauce, sesame seeds, leek salad and rice<br><i>Gebatener Hummer, Austernsauce, Sesamsamen, Lauchsalat und Reis</i>                             | <b>39.50</b>                       |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk                                   | 9.50 / 50.00                       |
| Langoustines, garlic butter, tomato and jasmine rice<br><i>Norwegischer Hummer, Knoblauchbutter, Tomaten und Jasminreis</i>  | <b>marktprijs / prix du marché</b> |
| <span style="border: 1px solid black; padding: 0 2px;">WINE</span> SAINT-VÉРАН, DOMAINE SANGOUARD Chardonnay — Bourgogne — Frankrijk                                   | 9.50 / 50.00                       |

“Prepared with  
the greatest care  
and passion.”

— S. Vanhollebeke

PANCAKES 3 - 5.30 PM PFANNKUCHEN 15 - 17.30H

|   |       |
|---|-------|
| Icing sugar or brown sugar or jam or chocolate sauce or butter<br><i>Puderrucker oder brauner Zucker oder Marmelade oder Schokoladensauce oder Butter</i> | 8.50  |
| Alaska: vanilla ice cream, chocolate sauce<br><i>Alaska: Vanilleeis, Schokoladensauce</i>   | 11.50 |
| Suzette: orange syrup, vanilla ice cream, Grand Marnier<br><i>Suzette: Orangensirup, Vanilleeis, Grand Marnier</i>  | 15.00 |
| Normandy pancake: flambéed with Calvados, vanilla ice cream<br><i>Normannischer Pfannkuchen: flambiert mit Calvados, Vanilleeis</i>                       | 15.00 |
| Mikado: French pastry cream, chocolate sauce<br><i>Mikado: Konditorcreme, Schokoladensauce</i>  | 11.50 |
| American pancakes, vanilla ice cream, chocolate sauce<br><i>American pancakes, Vanilleeis, Schokoladensauce</i>   | 12.00 |



Ivoire

HOMEMADE DESSERTS HAUSGEMACHTE DESSERTS

|   |                 |
|---|-----------------|
| Sabayon, vanilla ice cream<br><i>Zabaione, Vanilleeis</i>   | 14.00           |
| Warm Tarte Tatin, caramel and vanilla ice cream<br><i>Warme Tarte Tatin, Karamell und Vanilleeis</i>  | 14.00           |
| Molten chocolate cake, vanilla ice cream<br><i>Moelleux au Chocolat, Vanilleeis</i>   | 14.00           |
| Creme brulee, raspberry coulis<br><i>Creme Brulée, Himbeercoulis</i>  | 12.00           |
| Ivoire: light vanilla and white chocolate mousse with chocolate ice cream<br><i>Ivoire: Luftige Vanille und weiße Schokoladenmousse mit Schokoladeneis</i>  | 14.00           |
| Daily special pastry (subject to availability)<br><i>Kuchen des Tages (nach Angebot)</i>  | 10.00           |
| Range of artisan cheeses with bread<br><i>Auswahl traditioneller Käsesorten mit Brot</i>  | 14.00           |
| Dame Blanche / Dame Noire   | 12.00           |
| Iced coffee   | 12.00           |
| Citrus textures: lemon sorbet, Yuzu jelly, lime meringue, lime cremeux, citrus biscuit s<br><i>Texturen von Zitrusfrüchten: Zitronensorbet, Yuzu-Gelee, Limetten-Baiser, Limetten-Cremeux, Krokant aus Zitrusfrüchten</i> | 14.00           |
| Brazilian coupe: praline ice cream, caramel and nuts<br><i>Breslienne-Becher: Pralineneis, Karamell und Nüsse</i>   | 12.00           |
| Panache coupe, 3 scoops from a choice of vanilla, praline, mocha, chocolate<br><i>Panachee-Becher, 3 Kugeln nach Wahl: Vanille, Praline, Mokka, Schokolade</i>  | 12.00           |
| Colonel coupe: lemon sorbet, lemon vodka<br><i>Colonel-Becher: Zitronensorbet, Wodka-Zitrone</i>  | 14.00           |
| Advocaat coupe: vanilla ice cream, home-made advocaat<br><i>Advokaat-Becher: Vanilleeis, hausgemachter Advokaat</i>   | 12.00           |
| Strawberry coupe: vanilla ice cream, strawberries, pink chocolate (depending on season)<br><i>Erdbeerbecher: Vanilleeis, Erdbeeren, rosa Schokolade (nach Jahreszeit)</i>   | 14.00           |
| Vanilla ice cream with orange and cinnamon, flambéed at the table<br><i>Vanilleeis mit Orange, Zimt, am Tisch flambiert</i>   | 18.00 / 2 pers. |
| Children's ice cream or chocolate<br><i>Kindereis Vanille oder Schokolade</i>   | 9.00            |

MENU