

Menü Het Gerecht

Hummer mit Spargel, Queller und Bärlauch (1)

Seebarsch, Chorizosoße und Artischoke (2)

Ochenschwanz, Ei, Madeirasoße, und Spargel (3)

Lamm mit Aubergine, Paprika, Marokkanische Gewürze, Kümmelsoße (4)

Joghurt-Strukturen mit Lychee und Rose(5)

Wenn sie allergien haben möchten wir das gerne von Ihnen erfahren, so das unser chef kreativ damit umgehen kann. Hier kann ein zusätzlicher preis gefragt werden.

Menü 3 gänge €37,50
2,4 und 5

weinbegleitung 3 gänge €19,50

Menü 4 gänge €48.50
1,2,4 en 5

weinbegleitung 4 gänge €26

Menü 5 gänge €59,50

weinbegleitung 5 gänge €32,50

Käse anstatt dessert €5,- supplement
(tipp: köstlich mit ein glas madeira!)

À la carte

Vorspeisen

Ochsenschwanz, Ei, Madeirasoße, und Spargel	€14,50
Hummersuppe mit Fisch, und Basilikum	€16,50
Thai couscous, gurcken, erdnußflan und mangosorbet ✓	€14,50

Hauptgerichten

Lamm mit aubergine, paprika, Marokkanische gewürze sauße aus kümmel	€ 24,50
Schellfisch mit beurre blanc, kartoffeln und spargel	€ 23,50
Saison risotto ✓	€ 19,50

Nachspeisen

Schokolade moelleux, orange und vanille eis	€ 11,50
Banane mit schokolade und gesalzen erdnuße	€ 12,50
4 verchiedene käse sorten Sirup, Nussbrot und Trauben (tipp: köstlich mit ein glas madeira)	€ 14,50

Lunch menü Het Gerecht

Seebarsch, Chorizosoße und Artischoke

Lamm mit Aubergine, Paprika, Marokkanische Gewürze, Kümmelsoße

Kaffe/tee mit Süßigkeiten

€ 26,50 alkohol freier cocktail einbegriffen

Lunch gerichte

Suppe aus blumenkohl mit mandeln und garnele	€ 9,50
Thai couscous, gurcken, erdnußflan und mangosorbet ✓	€ 14,50
Iberico Schweinebäckchn mit Spargel und Kartoffel-mousseline	€ 19,50
Schellfisch, mit beurre blanc, gnocchi und cherry-tomaten	€ 19,50
Hummersuppe mit fisch, und basilikum	€16,50

Beilagen

Pommes dauphines (5)	€ 3,00
Gnocchi	€ 2,00

Nachspeisen

Schokolade moelleux, orange und vanille eis	€ 11,50
Joghurt-Strukturen mit Lychee und Rose	€ 12,50
verchiedene käse sorten Sirup, Nussbrot und Trauben (tipp: köstlich mit ein glas madeira)	€ 14,50