

## Shared dining menu

### Voorgerechten – Vorspeisen - Starters

Kreeftensoep met gamba  
Parelgort salade, burrata kaas en zwarte knoflook  
Pastrami van rund met aardappel salade en augurk en rode ui compote

Hummersuppe mit Garnele  
Perlgerste-Salat mit Burrata-Käse, Spinat sorbet  
und schwarzem Knoblauch ✓  
Rinderpastrami mit Gurke, rotem Zwiebelkompott und Karottencreme

Lobster soup with shrimp  
Beef pastrami with pickle, red onion compote and carrots  
Pearl barley salad with burrata cheese, spinach-apple sorbet  
and black garlic ✓

### Hoofdgerechten - Hauptgerichten - Maincourses

Iberico varkenswang  
Snijbonen met wortel  
Spitskool met komijn  
Rode mul met verjus saus  
Pommes dauphines  
Gnocchi

Iberische Schweinebacke  
Bohnen mit Karotten  
Spitzkohl mit Kreuzkümmel  
Rotbarbe mit Verjus sauce  
Pommes dauphines  
Gnocchi

Iberian pork cheek  
String beans with carrot  
cabbage with cumin  
Red mullet with verjus sauce  
Pommes dauphines  
Gnocchi

## Dessert – Nachspeise – desserts

Witte chocolade ijs  
Sinaasappelmousse  
Millefeuille met saffraan vanille crème

Weißer Schokolade-Eis  
Orangenmousse  
Millefeuille mit Safran-Vanille-Sahne

White chocolate ice cream  
orange Mousse  
Millefeuille with saffron and vanilla cream

Wees tijdig met aangeven van allergieën zo kan onze chef hier creatief mee omgaan.

Wenn sie allergien haben möchten wir das gerne von Ihnen erfahren, so das unser chef kreativ damit umgehen kann.

In case of allergies or dietary wishes, please let us know so that our chef can be creative to offer a suggestion.