Chef's Menü

Schellfisch

Rilette | Gurken | Bohnen-Vinaigrette

Pieterman

Peer | Jakobsmuschel | Kartoffel | Rotkohlsauce

Rindernacken

Topinambur | sumac | Sauerkraut

Perlhuhn

Süßkartoffel Kokosnuss | Pilz | (+ Foie Gras € 3,50 Zuschlag)

Ananas

Weiße Schokolade | Spekulaas

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 € 38,50 weinbegleitung 3 gänge € 21

Schellfisch - Perlhuhn – Ananas

Menü 4 gänge € 48,50 weinbegleitung 4 gänge € 28

Schellfisch – Pieterman - Perlhuhn – Ananas

Menü 5 gänge € 59,50 weinbegleitung 5 gänge € 35

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

Á la carte

٠,	orspeisen						
V	\cap	rς	n	0	ıς	0	n
	$\mathbf{\circ}$	J	\sim	\sim	J	\sim	

Rindernacken Topinambur Sumac Sauerkraut	€ 16,50	
Hummersuppe Fisch, Basilikum		
Sellerie Walnuss Apfel Senf v		
Schellfisch Rilette Gurken Bohnen-Vinaigrette		
Hauptgeriechten		
Heilbutt Tamarindensauce Blumenkohl	€ 24,50	
Linsen Blumenkohl Calvadossauce v	€19,50	
Iberico Schweinebacke grüner Spargel Karottensauce	€ 24,50	
Perlhuhn Süßkartoffel Kokosnuss Pilz		
Nachspeisen		
Schokoladen Moelleux Amarena Kirschen	€ 12,50	
Ananas Weiße Schokolade Spekulaas		
Käse nussbrot und Trauben	€ 14,50	