

A la carte gerechten van het Gerecht

Voorgerechten

Kalf | mosterd | boekweit |
knolselderij
€ 17,50

Der kleiner bär, Pfalz € 7

Gevulde kreeftensoep
basilicum | zwarte knoflook
€ 17,50

Les Hauts de Lalande € 7

Prei | bouillon | koolrabi |
zwarte knoflook ▼
€ 14,50

Chardonnay-Semillon € 7

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

Hoofdgerechten

Heilbot | tamarindesaus
| bloemkool
€ 24,50

L'Odalet Viognier € 7

Linzen | pompoen
| calvadossaus ▼
€ 19,50

L'Odalet Viognier € 7

Iberico varkenswang | groene
asperges | wortelsaus
€ 24,50

Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

eend | bloemkool | wortel
zoethout saus | polenta
€ 25,50

Cantina Sampietrana € 7

Nagerechten

Tartelette | bloedsinaasappel |
lavendel | verveine
€ 12,50

Tschida spätzle € 7

Chocolade moelleux | Amarena
kersen
€ 12,50

Lu Aleatico € 7

Diverse soorten kaas met
notenbrood en druiven.
€ 14,50

Alvada Madeira 5 years € 5

À la carte

Starters

Calf | mustard | buckwheat |
celeriac
€ 17,50

Der kleiner bär, Pfalz € 7

Lobster soup | fisch | basil
€ 17,50

Les Hauts de Lalande € 7

Leek | broth | kohlrabi | black
garlic ✓
€ 14,50

Chardonnay-Semillon € 7

Maincourses

Halibut | tamarind sauce |
cauliflower
€ 24,50

L'Odalet Viognier € 7

Lentils | pumpkin | calvados
sauce ✓
€ 19,50

L'Odalet Viognier € 7

Iberico pork cheek | green
asparagus | carrot sauce
€ 24,50

Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

Duck | cauliflower | carrot and
licorice sauce | polenta
€ 25,50

Cantina Sampietrana € 7

Desserts

Chocolate moelleux | Amarena
cherry
€ 12,50

Lu Aleatico € 7

Tartelette | blood orange |
lavender | verveine
€ 12,50

Tschida spätzle € 7

Cheese served with nutbread
and grapes
€ 14,50

Alvada Madeira 5 years €5,00

À la carte

Vorspeisen

Hummersuppe | Fisch | Basilikum
€ 17,50
Les Hauts de Lalande € 7

Kalb | Senf | Buchweizen |
Knollensellerie
€ 17,50
Der kleiner bär, Pfalz € 7

Lauch | Brühe | kohlrabi |
schwarzer Knoblauch **v**
€ 14,50
Chardonnay-Semillon € 7

Hauptgerichten

Heilbutt | Tamarindensauce |
Blumenkohl
€ 24,50
L'Odalet Viognier € 7

Linsen | Kürbis | Calvadossauce **v**
€ 19,50
L'Odalet Viognier € 7

Iberico Schweinebacke | grüner
Spargel | Karotten- Soße
€ 24,50
Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

Ente | Blumenkohl | Karotten-
Lakritz-Sauce | Polenta
€ 25,50
Cantina Sampietrana € 7

*Es ist nicht möglich, nur ein
Hauptgericht am Freitag- und
Samstagabend zu bestellen*

Nachspeisen

Schokoladen Moelleux |
Amarena Kirschen |
€ 12,50
Lu Aleatico € 7

Tartelette | Blutorange |
Lavendel | verveine
€ 12,50
Tschida spätlese € 7

Käse nussbrot und Trauben
€ 14,50
Alvada Madeira 5 years € 5