

Chefs menu

Fingerfood

Bataat | hummus | granaatappel
Olijf | mandarijn | mais
Asperge | daslook | tomberry

Oesters

Komkommer | gin | olijf

kingfish

asperg | lychee | sinaasappel

doperwt

aubergine | paprika | ricotta

schol

sherry | wortel | dille

duo van lam

polenta | tuinboon | morille

vlierbloesem

verveine | pistache | aardbei

3 gangen € 39,50,- wijnarrangement 3 gangen € 21,-

(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

Doperwt-duo lam-vlierbloesem

4 gangen € 48,50,- wijnarrangement 4 gangen € 28,-

Kingfish-doperwt-duo lam-vlierbloesem

5 gangen € 57,50,- wijnarrangement 5 gangen € 35,-

Kingfish-doperwt-schol-duo lam-vlierbloesem

6 gangen € 66,50 wijnarrangement 6 gangen € 42,-

Kaas i.p.v. dessert € 5,- supplement

(Tip: glaasje madeira)

Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.

Bij gezelschappen vanaf 5 personen serveren we enkel menu.

Het menu is per tafel.

Voor aanpassingen in het Chef's menu zal een meerprijs geteld worden.

Chef's Menu

Fingerfood

Süßkartoffel | Hummus | Granatapfel
Olive | Mandarine | Mais
Spargel | Bärlauch | Tomberry

Austern

Gurke | Gin | Olive

Kingfish

Spargel | Litschi | Orange

Erbse

Aubergine | Paprika | Ricotta

Scholle

Sherry | Karotte | Dill

Duo Lamm

Polenta | Saubohne | Morchel

Holunderblüte

Eisenkraut | Pistazie | Erdbeere

*Käse statt Dessert € 5,- Zuschlag
(Tipp, Glas Madeira)*

3 Gänge € 39,50 Weinbegleitung 3 Gänge € 21

nicht am Freitag- und Samstagabend)

Erbsen - duo Lamm - Holunderblüte

4 Gänge € 48,50 Weinbegleitung 4 Gänge € 28

Kingfish - Erbsen - Duo Lamm - Holunderblüte

5 Gänge € 57,50 Weinbegleitung 5 Gänge € 35

Kingfish – Erbse – Scholle - Duo Lamm - Holunderblüte

6 Gänge € 66,50 Weinbegleitung 6 Gänge € 42

Käse statt Dessert € 5 Zuschlag

(Tipp: Glas Madeira)

Benachrichtigen Sie uns im Voraus um Allergien anzuzeigen.

Für Gruppen ab 5 Personen servieren wir nur das Menü.

Das Menü ist nur pro Tisch.

Für Anpassungen im Menü werden zusätzliche Kosten berechnet.

Chefs menu

Finger food

Sweet potato | hummus | pomegranate
Olive | mandarin | corn
Asparagus | wild garlic | tomberry

Oysters

cucumber | gin | olive

kingfish

asparagus | lychee | orange

pea

eggplant | paprika | ricotta

plaice

sherry | carrot | dill

duo of lamb

polenta | broad bean | morel

elderflower

verbena | pistachio | strawberry

3 courses € 39.50 pairing 3 courses € 21

(not on Friday and Saturday evening)

Pea - duo lamb - elderflower

4 courses € 48.50 wine pairing 4 courses € 28

Kingfish - pea - duo lamb - elderflower

5 courses € 57.50 wine arrangement 5 courses € 35

Kingfish – pea – plaice - duo lamb - elderflower

6 courses € 66.50 wine arrangement 6 courses € 42

Cheese instead of dessert € 5 supplement

(Tip: glass of Madeira)

Let us know in advance in case of allergies and / or dietary requirements.

For groups from 5 persons we serve only the Chefs menu.

The Chefs Menu goes per table.

An additional cost will be charged for adjustments in this menu.