

Chefs menu

Amuses

rettich | daslook | komkommer
champignon | koffie | knolselder
pompoen | ricotta | miso

Coquille | bloemkool | mosterd | appel | venkel

Ganzenlever | secreto ham | peer | saffraan

Prei | hoeve ei | koolrabi | sesam

Roodbaars | mole | zoete paprika | tomaat

Hoeve eend | rilette | vijg | pompoen | port saus

Kers | avocado | mascarpone | kokos

*Kaas i.p.v. dessert € 6,- supplement
(Tip: glaasje madeira)*

3 gangen € 39,50 **Coquille – Hoeve eend – Kers**
(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

wijnarrangement 3 gangen € 21,-

4 gangen € 49,50 **Coquille - Prei – Hoeve eend – Kers**

wijnarrangement 4 gangen € 28,-

5 gangen € 59,50 **Coquille - Prei – Roodbaars - Hoeve eend – Kers**

wijnarrangement 5 gangen € 35,-

6 gangen € 68,50 **betreft het hele menu**

wijnarrangement 6 gangen € 42,-

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

Bij gezelschappen vanaf 5 enkel menu. Menu is per tafel

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

Menü

fingerfoods

rettich | bärlauch | gurke
Pilz | kaffee | knollensellerie
Kürbis | ricotta | miso

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Senf | Apfel | Fenchel

Foie Gras | secreto schinken | Birne | Safran

Lauch | Ei | Kohlrabi | Sesam

Rotbarsch | Mole | Paprika | Tomate

Ente | rilette | | Kürbis | Portweinsauce

Kirsche | Avocado | Mascarpone | Kokosnuss

Käse statt Dessert € 6 Zuschlag
(Tipp: Glas Madeira)

3 Gänge € 39,50 **Jakobsmuschel – Ente – Kirsche**
(nicht am Freitag- und Samstagabend)

Weinbegleitung 3 Gänge € 21

4 Gänge € 49,50 **Jakobsmuschel – Lauch- Ente – Kirsche**

Weinbegleitung 4 Gänge € 28

5 Gänge € 59,50 **Jakobsmuschel – Lauch- Rotbarsch - Ente – Kirsche**

Weinbegleitung 5 Gänge € 35

6 Gänge € 68,50 **betrifft das ganze Menü**

Weinbegleitung 6 Gänge € 42

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

rettich | wild garlic | cucumber
mushroom | coffee | Celeriac
pumpkin | ricotta | Miso

Scallop | cauliflower | mustard | apple | fennel

Foie gras | secreto ham | pear | saffron

Leek | farm egg | kohlrabi | sesame

Redfish | mole | sweet peppers | tomato

Duck | rilette | fig | pumpkin | port sauce

Cherry | avocado | mascarpone | coconut

Cheese instead of dessert € 6 supplement (Tip: glass of Madeira)

3 courses € 39,50 **Scallop – Duck - Cherry**
(not on Friday and Saturday evening)

wine pairing 3 courses € 21

4 courses € 49,50 **Scallop – Leek - Duck - Cherry**

wine pairing 4 courses € 28

5 courses € 59,50 **Scallop – Leek - Redfish - Duck - Cherry**

wine pairing 5 courses € 35

6 courses € 68,50 **The Whole menu**

wine pairing 6 courses € 42

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

For groups from 5 persons we serve only the menu.

Menu goes per table.

An additional cost will be charged for adjustments in the Chef's menu.