

Chefs menu

Amuses

Bladerdeeg | zwarte knoflook
Pissaladière | ui
Mosterd | prei

Makreel | pinda | komkommer | haricots vert

Ganzenlever | vijg | port | toast

Bloemkool | halloumi | knolselderij | broccoli

Pieterman | scheermes | linzen | verjus | kumquat

Zwijnhaas | truffelsaus | schorseneren | zuurkool

Dulcey chocolade | pastinaak | banaan | duindoorn

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

3 gangen € 39,50 **makreel – zwijnhaas – dulcey chocolade**
(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

wijnarrangement 3 gangen € 21,-

4 gangen € 49,50 **makreel – bloemkool - zwijnhaas – dulcey chocolade**

wijnarrangement 4 gangen € 28,-

5 gangen € 59,50 **makreel – bloemkool – pieterman - zwijnhaas – dulcey chocolade**

heiwijnarrangement 5 gangen € 35,-

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

wijnarrangement 6 gangen € 42,-

Voor aanpassingen in het Chef's menu zal een meerprijs geteld worden.
Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.

Bij gezelschappen vanaf 5 personen spreken we een menu af.

Menü

fingerfoods

Blätterteig | schwarzer Knoblauch
Pissaladière | Zwiebel
Senf | Lauch

Makrele | Erdnuss | Gurken | grüne Bohne

Foie Gras | | Port | Toast

Blumenkohl | Halloumi | Knollensellerie | Brokkoli

Petermännchen | Rasierklinge | Linsen | Verjus | Kumquat

Wildschweinfilet | Trüffelsauce | | Sauerkraut

Dulcey Schokolade | Pastinake | Banane | Sanddorn

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

3 Gänge € 39,50 **Makrele – Wildschweinfilet - Dulcey Schokolade**
(nicht am Freitag- und Samstagabend)

Weinbegleitung 3 Gänge € 21

4 Gänge € 49,50 **Makrele – Blumenkohl - Wildschweinfilet - Dulcey Schokolade**

Weinbegleitung 4 Gänge € 28

5 Gänge € 59,50 **Makrele – Blumenkohl - Petermännchen - Wildschweinfilet - Dulcey Schokolade**

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 Anpassungen im Menü werden zusätzliche Kosten berechnet.

Chefs menu

Finger food

puff pastry | black garlic
Pissaladiere | onion
mustard | leek

Mackerel | peanut | cucumber | haricots vert

Foie gras | fig | port | toast

Cauliflower | helloumi | celeriac | broccoli

weever | razor shell | lentils | verjus | kumquat

Boar tenderloin | truffle sauce | salsify | sauerkraut

Dulcey chocolate | parsnip | banana | sea buckthorn

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

3 courses € 39,50 **mackerel – boar – dulcey chocolate**
(not on Friday and Saturday evening)

wine pairing 3 courses € 21

4 courses € 49,50 **mackerel – cauliflower - boar – dulcey chocolate**
wine pairing 4 courses € 28

5 courses € 59,50 **mackerel – cauliflower – weever - boar – dulcey chocolate**
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.
An additional cost will be charged for adjustments in the Chef's menu.