

Bij het aperitief,

Rettich | komkommer | dille
Papaya | sesam | zeewier
Doperwt | wortel | ui

Chefs menu

Harder | watermeloen | maïs | postelein

Inktvis | chorizo | venkel | sinaasappel

Gort | mango | cashew | harissa

red label zalm | pastinaak | rode kool

Parelhoen | kokos | bataat

Madagaskar chocolade | praliné | walnoot | rode biet

Kaas i.p.v. dessert € 8 glas
madeira € 7

3 gangen € 42,50 wijnarrangement € 22,50

(Niet op vrijdag en zaterdag)

Harder - parelhoen - chocolade

4 gangen € 51,5 wijnarrangement € 30

Harder - gort - parelhoen - chocolade

5 gangen € 61,5 wijnarrangement € 37,5

Harder - gort - zalm - parelhoen - chocolade

6 gangen € 71,5 wijnarrangement € 45

Hele menu

Mit dem Aperitif ,

Rettich | Gurken | Dill
Papaya | Sesam | Seetang
Erbsen | Möhre | Zwiebel

Chef's menu

Meeräsche | Wassermelone | Mais

Tintenfisch | Chorizo | Orange | Fengel

Perlgerste | Mango | Cashew | Harissa

Red label Lachs | Pastinake | Rotkohl

Perlhuhn | Kokosnuss | Süßkartoffel

Schokolade aus Madagaskar | Walnuss | Rote Beete

Käse statt Nachtisch € 8 Glas Madeira € 7

3 Gänge € 42,50 Weinpaket € 22,50

(Nicht am Freitag oder Samstag)

Meeräsche – Perlhuhn - Schokolade

4 Gänge € 51,5 Weinpaket € 30

Meeräsche – Perlgerste – Perlhuhn - Schokolade

5 Gänge € 61,5 Weinpaket € 37,5

Meeräsche – Perlgerste – Lachs - Perlhuhn - Schokolade

6 Gänge € 71,5 Weinpaket € 45

Ganze Speisekarte

With the aperitif ,

Rettich | cucumber | dill
papaya | sesame | seaweed
pea | carrot | onion

Chef's menu

Mullet | watermelon | corn | purslane

Squid | chorizo | fennel | orange

Barley | mango | cashew | harissa

salmon | parsnip | red cabbage

Guinea fowl | coconut | sweet potato

Madagascar chocolate | praline | walnut | beetroot

Cheese instead of dessert € 8
glass of madeira € 7

3 courses € 42,50 wine pairing € 22,50

Mullet - Guinea fowl - chocolate
(Not on Friday or Saturday)

4 courses € 51,5 wine pairing € 30

Mullet - barley - Guinea fowl - chocolate

5 courses € 61,5 wine pairing € 37,5

Mullet - barley - Salmon- Guinea fowl - chocolate

6 courses € 71,5 wine pairing € 45

Whole menu