

Bij het aperitief,

taco | olijf | venkel
Tomaat | mozzarella | balsamico
Kataifi | artisjok | dashi

Chefs menu

Kreeft | bulgur | zoete paprika | komkommer

Kingfish | ceviche | zoete aardappel | maïs

Courgette | aubergine | artisjok | saffraan

Rogvleugel | asperge | citroenmelisse | zeekraal

Entrecote | gegrilde sla | eucalyptus | fregola

Aardbei | witte chocolade | vlierbloesem

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

3 gangen € 42,50 wijnarrangement € 22,50
(niet op vrijdag en zaterdag avond)

kreeft - entrecote - aardbei

4 gangen € 51,5 wijnarrangement € 30

kreeft - courgette - entrecote - aardbei

5 gangen € 61,5 wijnarrangement € 37,5

kreeft - courgette - rog - entrecote - aardbei

6 gangen € 71,5 wijnarrangement € 45

Hele menu

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

Mit dem Aperitif ,

Taco | Olive | Fenchel
Tomate | Mozzarella | Balsamico
Kataifi | Artischocke | dashi

Chef's menu

Hummer | Bulgur | Paprika | Gurke

Hamachi | Ceviche | Süßkartoffel | Mais

Zucchini | Aubergine | Artischocke | Safran

Rochen | Spargel | Zitronenmelisse | Queller

Entrecote | gegrillter Salat | Eukalyptus | Fregola

Erdbeere | weiße Schokolade | Holunderblüte

Käse statt Nachtisch € 8

Glas Madeira € 7

3 Gänge € 42,50 Weinpaket € 22,50

(Nicht am Freitag - und Samstag abend)

Hummer - Entrecote - Erdbeere

4 Gänge € 51,5 Weinpaket € 30

Hummer - Zucchini - Entrecote - Erdbeere

5 Gänge € 61,5 Weinpaket € 37,5

Hummer - Zucchini - Rochen - Entrecote - Erdbeere

6 Gänge € 71,5 Weinpaket € 45

Ganze Speisekarte

Informieren Sie uns bei der Buchung über Allergien und/oder diätetische Anforderungen

With the aperitif,

taco | olive | fennel
Tomato | mozzarella | balsamic
Kataifi | artichoke | dashi

Chef's menu

Lobster | bulgur | sweet paprika | cucumber

Kingfish | ceviche | sweet potato | corn

Zucchini | eggplant | artichoke | saffron

Ray wing | asparagus | lemon balm | samphire

Sirloin steak | grilled lettuce | eucalyptus | fregola

Strawberry | white chocolate | elderflower

Cheese instead of dessert € 8
glass of madeira € 7

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

(not on Friday and Saturday dinner)

Lobster - Sirloin - Strawberry

4 courses € 51,5 wine pairing € 30

Lobster – Zucchini - Sirloin - Strawberry

5 courses €61,5 wine pairing €37,5

Lobster – Zucchini – Ray - Sirloin – Strawberry

6 courses € 71,5 wine pairing € 45

Whole menu

please inform allergy and/or dietary requirements when booking