

Bij het aperitief,

wortel | roos | ras el hanout
mojo | olijf | gazpacho
Komkommer | doperwt | munt

Chefs menu

Snoekbaars | bloemkool | earl grey | bergamot

Zalmforel | kamille | appel | bleekselderij

Eringi | venkel | hazelnoot | amandel

Short rib | prei | hummus | vadouvan

Eend | bosbes jus | wortel | zoethout | gele biet

Framboos | verveine | witte chocolade

Kaas i.p.v. dessert € 8

glas madeira € 7

3 gangen € 42,50 wijnarrangement € 22,50

(niet op vrijdag en zaterdag avond)

snoekbaars - eend - framboos

4 gangen € 51,5 wijnarrangement € 30

snoekbaars - eringi - eend - framboos

5 gangen € 61,5 wijnarrangement € 37,5

snoekbaars - zalmforel - eringi - eend - framboos

6 gangen € 71,5 wijnarrangement € 45

Hele menu

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

Mit dem Aperitif ,

Karotte | Rose | Ras el Hanout
mojo | Olive | Gazpacho
Gurke | Erbse | Minze

Chef's menu

Zander | Blumenkohl | Earl Grey | Bergamotte

Lachsforelle | Kamille | Apfel | Sellerie

Eringi | Fenchel | Haselnuss | Mandel

Short rib | Lauch | Hummus | Vadouvan

Ente | Heidelbeersöße | Karotte | Lakritze | gelbe Rübe

Himbeere | Eisenkraut | weiße Schokolade

Käse statt Nachtisch € 8

Glas Madeira € 7

3 Gänge € 42,50 Weinpaket € 22,50

(Nicht am Freitag - und Samstag abend)

Zander - Ente - Himbeere

4 Gänge € 51,5 Weinpaket € 30

Zander - Eringi - Ente - Himbeere

5 Gänge € 61,5 Weinpaket € 37,5

Zander - Lachsforelle - Eringi - Ente - Himbeere

6 Gänge € 71,5 Weinpaket € 45

Ganze Speisekarte

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

With the aperitif,

carrot | rose | ras el hanout
mojo | olive | gazpacho
cucumber | pea | mint

Chef's menu

pike-perch | cauliflower | earl grey | bergamot

salmon trout | chamomile | apple | celery

eringi | fennel | hazelnut | almond

Short rib | leek | hummus | vadouvan

duck breast | blueberry gravy | carrot | liquorice | yellow beetroot

Raspberry | verbena | white chocolate

Cheese instead of dessert € 8
glass of madeira € 7

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

(not on Friday and Saturday dinner)

Pike perch – Duck breast - Raspberry

4 courses € 51,5 wine pairing € 30

Pike perch – Eringi – Duck breast - Raspberry

5 courses € 61,5 wine pairing € 37,5

Pike perch – Salmon trout - Eringi - Duck breast - Raspberry

6 courses € 71,5 wine pairing € 45

Whole menu

please inform allergy and/or dietary requirements when booking