

Bij het aperitief,

saté | oesterzwam | banaan  
gember | wortel | mosterd  
ras el hanout | wortel | mascarpone

### **Chefs menu**

**Sashimi** | wasabi | sushirijst | ponzu

**Paddenstoel** | zwarte knoflook | hoeve ei | prei

**Kabeljauw** | nduja | peterselie wortel | peterselie olie

**Livar buikspek** | pickels | bloedworst | mosterd

**Parelhoen** | abrikoos | dragon | mais | bataat

**Appel** | advocaat | kaneel | speculaas

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

3 gangen € 45 wijnarrangement € 24

**(Niet op vrijdag - en zaterdagavond)**

**Sashimi - Parelhoen - Appel**

4 gangen € 52 wijnarrangement € 32

**Sashimi – Paddenstoel - Parelhoen - Appel**

5 gangen € 65 wijnarrangement € 40

**Sashimi – Paddenstoel – Buikspek - Parelhoen - Appel**

6 gangen € 78 wijnarrangement € 48

**Hele menu**

*informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering*

Mit dem Aperitif ,

satay | Pilz | Banane  
Ingwer | Karotte | Senf  
Ras el-Hanout | Karotte | Mascarpone

### **Chef's menu**

**Sashimi** | Wasabi | Sushi-Reis | Ponzu

**Pilz** | schwarzer Knoblauch | Ei | Lauch

**Kabeljau** | nduja | Petersilienwurzel | Petersilienöl

**Livar Schweinebauch** | Piccalilly | Blutwurst | Senf

**Perlhuhn** | Aprikose | Estragon | Mais | Süßkartoffel

**Apfel** | Eierlikör | Zimt | gewürzter Bisquit

Käse statt Nachfisch € 8

Glas Madeira € 7

3 Gänge € 45 Weinpaket € 24

**(Nicht am Freitag - und Samstag abend)**

**Sashimi – Perlhuhn – Apfel**

4 Gänge € 52 Weinpaket € 32

**Sashimi – Pilz - Perlhuhn – Apfel**

5 Gänge € 65 Weinpaket € 40

**Sashimi – Pilz - Schweinebauch - Perlhuhn – Apfel**

6 Gänge € 78 Weinpaket € 48

**Ganze Speisekarte**

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

With the aperitif,

satay | mushroom | banana  
ginger | carrot | mustard  
ras el hanout | carrot | mascarpone

### **Chef's menu**

**Sashimi** | wasabi | sushi rice | ponzu

**Mushroom** | black garlic | farm egg | leek

**Cod** | nduja | parsley root | parsley oil

**Livar pork belly** | pickles | black pudding | mustard

**Guinea fowl** | apricot | tarragon | corn | sweet potato

**Apple** | eggnog | cinnamon | spiced Bisquit

Cheese instead of dessert € 8  
glass of madeira € 7

3 courses € 45 wine pairing € 24  
**(not on Friday and Saturday dinner)**

**Sashimi – Guinea fowl - Apple**

4 courses € 52 Wine package € 32  
**Sashimi – Mushroom - Guinea fowl - Apple**

5 courses € 65 Wine package € 40  
**Sashimi – Mushroom - Guinea fowl – Apple**

6 courses € 78 wine arrangement € 48  
**Whole menu**

*please inform allergy and/or dietary requirements when booking*