

Bij het aperitief,

Doperwt | munt | dragon  
Filo | Asperge | daslook  
Geitenkaas | wortel | kumquat

Uitbreidingen:

lerse oester | yuzu | tomasu € 8 per 2 stuks  
Livar ham | amandel | mosterdzaad € 9 per 70 gram

## Chefs menu

**Makreel** | komkommer | maftoul | jasmijn

**Okonomiyaki** | crème fraiche | kimchi | paprika  
**Supplement 5 gr kaviaar, 12,50 euro**

**Coquille** | asperge | pompoen | hazelnoot

**Livar varkenswang** | artisjok | tuinboon

**Lam** | aubergine | komijn | salie | doperwt

**Honing** | lavendel | passievrucht | ivoire chocolade



Kaas i.p.v. dessert € 9  
glas madeira € 7

3 gangen € 47.5 wijnarrangement € 24  
**(Niet op vrijdag - en zaterdagavond)**

**Makreel - Lam - honing**

4 gangen € 57.5 wijnarrangement € 32  
**Makreel - Okonomiyaki - Lam - Honing**

5 gangen € 68.5 wijnarrangement € 40  
**Makreel - Okonomiyaki - Livar - Lam - Honing**

6 gangen € 79.5 wijnarrangement € 48  
**Hele menu**

Vegetarisch verrassingsmenu 5 gangen €65.50

Informeer ons over allergieën en/of  
dieetwensen bij de reservering  
Bij wisselingen van gerechten kan  
er een supplement aangerekend worden

Beim Aperitif,

Erbse | Pfefferminz | Olive  
Filo | Spargel | Bärlauch  
Ziegenkäse | Karotte | Kumquat

Erweiterungen:

Irische Auster | Yuzu Tomasu € 8 pro 2 Stück  
Livar Schinken | Mandel | Senfkörner € 9 pro 70 Gramm

## Chefs menu

**Makrele** | Gurke | Maftoul | Jasmin

**Okonomiyaki** | Crème fraîche | Kimchi | Paprika  
**Beilage 5 gr Kaviar, 12,50 Euro**

**Jakobsmuschel** | Spargel | Miso | Haselnuss

**Livar-Schweinebäckche** | Artischocke | Saubohne

**Lamm** | Aubergine | Kümmel | Salbei | Erbse

**Honig** | Lavendel | Passionsfrucht | weiße Schokolade



Käse anstelle von dessert € 9  
glas madeira € 7

3 Gänge € 47,5 Weinbegleitung € 24  
**(Nicht am Freitag- und Samstagabend)**

**Makrele - Lamm - Honig**

4 Gänge € 57,5 Weinbegleitung € 32  
**Makrele - Okonomiyaki - Lamm - Honig**

5 Gänge € 68,5 Weinbegleitung € 40  
**Makrele - Okonomiyaki - Livar - Lamm - Honig**

6 Gänge € 79,5 Weinbegleitung € 48  
**Ganzes Menü**

Vegetarisches Überraschungsmenü 5 Gänge 65,50

Bitte informieren Sie uns bei der Buchung über  
eventuelle Allergien und/oder Diätvorschriften.

Bei Wechsel der Speisen  
kann ein Aufpreis erhoben werden

With the aperitif,

Green pea | mint | tarragon  
Filo | asparagus | wild garlic  
Goat cheese | carrot | kumquat

Extensions:

Irish Oyster | Yuzu Tomasu € 8 per 2 pieces  
Livar ham | Almond | Mustard seeds € 9 per 70 grams

## Chefs menu

**Mackerel** | cucumber | maftoul | jasmin

**Okonomiyaki** | crème fraiche | kimchi | paprika  
**Supplement 5 gr caviar, € 12.50**

**Scallop** | asparagus | pumpkin | hazelnut

**Livar pork cheek** | artichoke | broad bean

**Lamb** | aubergine | cumin | sage | pea

**Honey** | lavender | passion fruit | ivory chocolate



Cheese instead of dessert € 9  
glass of madeira € 7

3 courses € 47.5 wine pairing € 24  
**(Not on Friday and Saturday evenings)**

**Mackerel - Lamb - Honey**

4 courses € 57.5 wine pairing € 32  
**Mackerel - Okonomiyaki - Lamb - Honey**

5 courses € 68.5 wine pairing € 40  
**Mackerel - Okonomiyaki - Livar - Lamb - Honey**

6 courses € 79.5 wine pairing € 48  
**Whole menu**

Vegetarian surprise menu 5 courses € 65.50

Please inform us of any allergies and/or dietary requirements when booking. When changing dishes, a supplement can be charged.