

Bij het aperitief,

Takoyaki | ketjap | salty finger
Pissaladiere | zoete ui | olijf
Rettich | wortel | saté

Uitbreidingen:

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

Chefs menu

Burrata | watermeloen | vijg | pistache
Imperial caviar 5 gr € 12.5 supplement

Kingfish | tomaat | groene curry | broccoli | mossel

Paddenstoel | bloemkool | miso | peterselie

Zeewolf | wortel | zoethout | umeboshi | lavas

Of

Entrecote | venkel | anijs | gnocchi | koolraap

Bloedsinaasappel | witte chocolade | tijm | macadamia

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

3 gangen € 48 wijnarrangement € 24
(Niet op vrijdag - en zaterdagavond)

Burrata - Zeewolf of Entrecote - Bloedsinaasappel

4 gangen € 59 wijnarrangement € 32

Burrata - Paddenstoel - Zeewolf of Entrecote - Bloedsinaasappel

5 gangen € 70 wijnarrangement € 40

Burrata - Kingfish - Paddenstoel - Zeewolf of Entrecote - Bloedsinaasappel

6 gangen € 81 wijnarrangement € 48

Burrata - Kingfish - Paddenstoel - Zeewolf of Entrecote - Kaas - Bloedsinaasappel

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

Beim Aperitif,

Takoyaki | Sojasauce | salty finger
Pissaladiere | süße Zwiebel | Olive
Radieschen | Karotte | Saté

Erweiterungen:

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

Chefs menu

Burrata | Wassermelone | Feige | Pistazie
Imperial Kaviar 5 gr € 12,5 Zuschlag

Kingfish | Tomate | grünes Curry | Brokkoli | Muschel

Pilze | Blumenkohl | Miso | Petersilie

Seewolf | Karotte | Lakritze | Umeboshi | Liebstöckel

oder

Entrecote | Fenchel | Anis | Gnocchi | Rübe

Blutorange | weiße Schokolade | Thymian | Macadamianuss

Käse anstelle von dessert € 9
glas madeira € 7

3 Gänge € 48 Weinbegleitung € 24

(Nicht am Freitag - und Samstag abend)

Burrata - Seewolf oder Entrecote - Blutorange

4 Gänge € 59 Weinbegleitung € 32

Burrata - Pilze - Seewolf oder Entrecote - Blutorange

5 Gänge € 70 Weinbegleitung € 40

Burrata - Kingfish - Pilze - Seewolf oder Entrecote - Blutorange

6 Gänge € 81 Weinbegleitung € 48

Burrata - Kingfish - Pilze - Seewolf oder Entrecote - Käse - Blutorange

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,

Takoyaki | soy sauce | salty finger
Pissaladiere | sweet onion | olive
Radish | carrot | satay

Extensions:

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

Chefs menu

Burrata | watermelon | fig | pistachio
Imperial kaviaar 5 gr € 12.5 supplement

Kingfish | tomato | green curry | broccoli | mussels

Mushroom | cauliflower | miso | parsley

Wolffish | carrot | liquorice | umeboshi | lovage

or

Entrecote | fennel | anis | gnocchi | turnip

Blood orange | white chocolate | thyme | macadamia nut

Cheese instead of dessert € 9
glass of madeira € 7

3 courses €48 wine pairing €24

(Not on Friday and Saturday evenings)

Burrata – Wolffish or Entrecote – Blood orange

4 courses €59 wine pairing €32

Burrata – Mushroom – Wolffish or Entrecote – Blood orange

5 courses € 70 wine pairing € 40

Burrata – Kingfish – Mushroom – Wolffish or Entrecote – Blood orange

6 courses € 81 wine pairing € 48

Burrata – Kingfish – Mushroom – Wolffish or Entrecote – Cheese – Blood orange

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