

bij het aperitief,

Pan soplao | doperwt | munt  
taco | sesam | baba ganoush  
okonomiyaki | crème fraîche | chili

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

# chefsmenu

Asperge | saffraan | radijs | daslook

Zeebaars | tartaar | mango | snijboon

Langoustine | aubergine | sumac

Ossenstaart | gepocheerd ei | madeira

Rog | kreeftensaus | asperge | daslook  
of

Lam | dukkah | harissa | artisjok

Bramen | thijm | witte chocolade

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



3 gangen €47 wijnarrangement € 24  
niet op zaterdag

Asperge - Rog of Lam - Bramen

4 gangen € 58 wijnarrangement € 32

Asperge - Ossenstaart - Rog of Lam - Bramen

5 gangen € 69 wijnarrangement € 40

Asperge - Zeebaars - Ossenstaart - Rog of Lam - Bramen

6 gangen € 82 wijnarrangement € 48

Hele menu

informer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

With the aperitif,

Pan soplao | pea | mint  
taco | sesame | baba ganoush  
okonomiyaki | crème fraîche | chili

Extensions: Irish oyster | yuzu | tomasu €8 per 2 pieces  
Livar ham | almond | mustard seed € 9 per 70 grams

# chefs menu

Asparagus | saffron | radish | wild garlic

Sea bass | tartare | mango | string bean

Langousitne | aubergine | sumac

Oxtail | poached egg | madeira

Ray | lobster sauce | asparagus | wild garlic  
or

Lamb | dukkah | harissa | artichoke

Bramble | thyme | white chocolate

Cheese instead of dessert € 9 glass of madeira € 7

3 courses € 47 wine pairing € 24  
not served on saturday

Asparagus - Rye or Lamb - Bramble

4 courses € 58 Wine pairing € 32

Asparagus - Oxtail - Rye or Lamb - Bramble

5 courses € 69 wine pairing € 40

Asparagus - Sea bass - Oxtail - Rye or Lamb - Bramble

6 courses € 82 wine pairing € 48

Full menu

Please inform us of any allergies and/or dietary requirements when booking

Mit dem Aperitif,

Pan Soplao | Erbse | Mintze  
Taco | Sesam | Baba Ganoush  
Okonomiyaki | Crème fraîche | Chili

Erweiterungen:

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

# chefsmenu

Spargel | Safran | Rettich | Bärlauch

Seebarsch | Tartar | Mango | Saubohne

Langoustine | Aubergine | Sumac

Ochsenschwanz | pochiertes Ei | Madeira

Rochen | Hummersauce | Spargel | Bärlauch  
oder

Lamm | Dukkah | Harissa | Artischocke

Brombeeren | Thymian | weiße Schokolade

Käse anstelle Dessert € 9 Glas Madeira € 7

3 Gänge €47 Weinbegleitung € 24

nicht samstags

Spargel - Rochen oder Lamm - Brombeeren

4 Gänge € 58 Weinbegleitung € 32

Spargel - Ochsenschwanz - Rochen oder Lamm - Brombeeren

5 Gänge € 69 Weinbegleitung € 40

Spargel - Seebarsch - Ochsenschwanz - Rochen oder Lamm - Brombeeren

6 Gänge € 82 Weinbegleitung € 48

Vollständiges Menü

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