

bij het aperitief,  
venkel | sinaasappel | bladerdeeg  
asperge | bleekselderij | chili  
tom kha kai | prei | wakame

**Uitbreidingen:**

lerse oester | yuzu | tomasu € 8 per 2 stuks

Livar ham | amandel | mosterdzaad € 9 per 70 gram

# Summer feelings

**Tomaat** | bouillon | basilicum | bleekselderij

**Kingfish** | niçoise | haricots verts | eidooier

**Paella** | saffraan | kreeftensaus

**Kwartel** | tandoori | kokos | kimchi

**Zeeduivel** | antiboise | olijf | zwarte knoflook  
of

**Lam** | harissa | doperwt | courgette

**Rood fruit** | vlierbloesem | munt

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

3 gangen €47 wijnarrangement € 24

**niet op zaterdag**

**tomaat | zeeduivel of lam | Rood fruit**

4 gangen € 58 wijnarrangement € 32

**tomaat | kwartel | zeeduivel of lam | Rood fruit**

5 gangen € 69 wijnarrangement € 40

**tomaat | kwartel | paella | zeeduivel of lam | Rood fruit**

6 gangen € 82 wijnarrangement € 48

**Hele menu**

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

with the aperitif,  
fennel | orange | puff pastry  
asparagus | celery | chilli  
tom kha kai | leek | wakame

Extensions:

Irish Oyster | Yuzu Tomasu € 8 per 2 pieces

Livar ham | Almond | Mustard seeds € 9 per 80 grams

# Summer feelings

Tomato | broth | basil | celery

Kingfish | niçoise | green beans | egg yolk

Paella | saffron | lobster sauce

Quail | tandoori | coconut | kimchi

Monkfish | antiboise | olive | black garlic  
or

Lamb | harissa | pea | courgette

Red fruit | elderflower | mint

Cheese instead of a dessert € 9 Glass of Madeira € 7

3 courses €47 wine pairing €24

**not on Saturdays**

tomato | monkfish or lamb | red fruit

4 courses €58 Wine pairing €32

tomato | quail | monkfish or lamb | red fruit

5 courses € 69 Wine pairing € 40

Tomato | quail | paella | monkfish or lamb | red fruit

6 courses € 82 wine pairing € 48

**Full menu**

please inform us in case of allergies or dietary requirements when booking

mit dem Aperitif,  
Fenchel | Orange | Blätterteig  
Spargel | Staudensellerie | Chili  
tom kha kai | lauch | wakame

**Erweiterungen:**

Irische Auster | Yuzu Tomasu € 8 pro 2 Stück

Livar Schinken | Mandel | Senfkörner € 9 pro 70 Gramm

# Summer feelings

**Tomate** | Brühe | Basilikum | Staudensellerie

**Kingfish** | niçoise | grüne Bohnen | Eigelb

**Paella** | Safran | Hummersauce

**Wachtel** | Tandoori | Kokosnuss | Kimchi

**Seeteufel** | Antiboise | Olive | schwarzer Knoblauch  
oder

**Lamm** | Harissa | Erbse | Zucchini

**Rotes Obst** | Holunderblüte | Minze

Käse anstelle eines Desserts € 9 Glas Madeira € 7

3 Gänge €47 Weinbegleitung €24

**nicht an Samstag**

**Tomate | Seeteufel oder Lamm | rotes Obst**

4 Gänge €58 Weinbegleitung €32

**Tomate | Wachtel | Seeteufel oder Lamm | rotes Obst**

5 Gänge € 69 Weinbegleitung € 40

**Tomate | Wachtel | Paella | Seeteufel oder Lamm | rotes Obst**

6 Gänge € 82 Weinbegleitung € 48

**Komplettes Menü**

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