

bij het aperitief,
Tartelette | basilicum | rode ui
Semi fredo | kerrie | banaan
Gado gado | eitje | komkommer

Uitbreidingen:

Ierse oester | yuzu | tomasu € 8 per 2 stuks
Livar ham | amandel | mosterdzaad € 9 per 70 gram
zwarte knoflook kroketjes | mosterd mayonaise €4,5 per 3 stuks

Chefsmenu

Burrata | kikkererwt | tomaat | mais

Langoustine | courgette | sinaasappel | orzo

Grietbot | lavas | artisjok | venkel

Duif | dukkah | kers | rode kool

Entrecote | salie | bospeen | aubergine

Citroen | witte chocolade | yuzu | limoncello

4 gangen: Burrata—grietbot—entrecote—citroen €59.50

Wijnarrangement :€32 of €20 halve glazen

5 gangen: Burrata—grietbot—duif—entrecote—citroen €72.50

Wijnarrangement :€40 of €25 halve glazen

6 gangen: gehele menu €84.50

Wijnarrangement :€48 of €30 halve glazen

Kaas: in plaats van dessert €7,5 supplement

Als extra gang €17,50

Wijzigingen of aanpassingen €7,5 supplement

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

with the aperitif,
Tartelette | basil | red onion
Semi fredo | curry | banana
Gado gado | egg | cucumber

Extensions:

Irish Oyster | Yuzu Tomasu € 8 per 2 pieces
Livar ham | Almond | Mustard seeds € 9 per 80 grams
black garlic croquettes | mustard mayonnaise €4.5 per 3 pieces

Chefs menu

Burrata | chickpea | tomato | corn

Langoustine | courgette | orange | orzo

Brill | lovage | artichoke | fennel

Pigeon | dukkah | cherry | red cabbage

Entrecote | sage | carrots | aubergine

Lemon | white chocolate | yuzu | limoncello

4 courses: Burrata-brill-entrecote-lemon €59.50

Wine package :€32 or €20 half glasses

5 courses: Burrata-brill-pigeon-entrecote-lemon €72.50

Wine package :€40 or €25 half glasses

6 courses: entire menu €84.50

Wine package :€48 or €30 half glasses

Cheese: instead of dessert €7.5 supplement

As an extra course €17.50

Changes or adjustments €7.5 supplement

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

mit dem Aperitif,
Tartelette | Basilikum | rote Zwiebel
Semi fredo | Curry | Banane
Gado Gado | Ei | Gurke

Erweiterungen:

Irische Auster | Yuzu Tomasu € 8 pro 2 Stück

Livar Schinken | Mandel | Senfkörner € 9 pro 70 Gramm

Kroketten mit schwarzem Knoblauch | Senfmayonnaise 4,5 € pro 3 Stück

Chefsmenu

Burrata | Kichererbsen | Tomate | Mais

Languste | Zucchini | Orange | Orzo

Glattbutt | Liebstöckel | Artischocke | Fenchel

Taube | Dukkah | Kirsche | Rotkohl

Entrecote | Salbei | Karotten | Aubergine

Zitrone | weiße Schokolade | Yuzu | Limoncello

4 Gänge: Burrata-Glattbutt-Entrecôte-Zitrone €59.50

Weinbegleitung :€32 oder €20 halbe Gläser

5 Gänge: Burrata-Glattbutt-Taube-Entrecote-Zitrone €72.50

Weinbegleitung :€40 oder €25 halbe Gläser

6 Gänge: Ganzes Menü €84.50

Weinbegleitung: €48 oder €30 halbe Gläser

Käse: anstelle des Desserts €7,5 Zuschlag

Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen €7,5 Zuschlag

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