

Bij het aperitief,
Ravioli | koolraap | mosterd
Pompoen | ricotta | zwarte knoflook
Wortel | aardpeer | dragon

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

C H E F S M E N U

Knolselderij | groene appel | sambai | macadamia

Rode mul | mosterdsaus | aardpeer | ui

Kabeljauw | shiitake | prei | kerrie

Livar | wang | kervel | koolrabi

Ossenhaas | sjalot jus | rode kool | pompoen
Supplement gebakken ganzenlever €7,50

Peer | karamel | tonka ijs

4 gangen: **Knolselderij—Rode mul—Ossenhaas—Peer** €59.50
Wijnarrangement :€32 of €20 halve glazen


5 gangen: **Knolselderij—Rode mul—Livar-Ossenhaas—Peer** €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





Zum Aperitif,
Ravioli | Rüben | Senf
Kürbis | Ricotta | schwarzer Knoblauch
Karotte | Topinambur | Estragon

Erweiterungen:

Irische Auster | Yuzu | Tomasu € 8 pro 2 Stück

Livarischer Schinken | Mandel | Senf 9 € pro 70 Gramm

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

C H E F S M E N U

Knollensellerie | Grüner Apfel | Sambai | Macadamianüsse

Rotbarbe | Senfsauce | Topinambur | Zwiebel

Kabeljau | Shiitake | Lauch | Curry

Livar | Backe | Kerbel | Kohlrabi

Rinderfilet | Schalottensofße | Rotkohl | Kürbis
Beilage gebratene Gänsestopfleber €7,50

Birne | Karamell | Tonka-Eis

4 Gänge: **Knollensellerie-Rotbarbe-Rindsfilet-Birne** €59.50
Weinpaket :32 € oder 20 € halbe Gläser


5 Gänge: **Knollensellerie-Rotbarbe-Rindsfilet-Birne** €72.50
Weinpaket: 40 € oder 25 € halbe Gläser


6 Gänge: **Ganzes Menü** €84.50
Weinpaket: 48 € oder 30 € halbe Gläser

Käse: anstelle des Desserts €7,5 Aufpreis
Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen 7,5 € Aufpreis

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





With the aperitif,
Ravoli | turnip | mustard
Pumpkin | ricotta | black garlic
Carrot | Jerusalem artichoke | tarragon

Extensions:

Irish oyster | yuzu | tomasu € 8 per 2 pieces

Livar ham | almond | mustard €9 per 70 grams

Black garlic croquettes | mustard mayonnaise €4.5 per 3 pieces

C H E F S M E N U

Celeriac | green apple | sambai | macadamia nuts

Red mullet | mustard sauce | Jerusalem artichoke | onion

Cod | shiitake | leek | curry

Livar | cheek | chervil | kohlrabi

Beef tenderloin | shallot gravy | red cabbage | pumpkin
Supplement fried foie gras €7.50

Pear | caramel | tonka ice cream

4 courses: **Celeriac-Red mullet-Beef-Pear** €59.50
Wine pairing: €32 or €20 half glasses

5 courses: **Celeriac-Red mullet-Livar-Beef-Pear** €72.50
Wine pairing :€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 extra course €17.50

Changes or adjustments €7.5 supplement

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

