

Bij het aperitief,
peterseliewortel | peterselie | komijn
tartelette | paddenstoel | tonka
zonnebloempit | koffie | vadouvan

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 stuk

3 G A N G E N K E U Z E M E N U

Pompoen | limoen | sambai | duindoorn
of
Pieterman | cevenne | bloemkool | rozemarijn

Wild zwijn | koolraap | spruiten | stroopsaus
of
Roodbaars | pastinaak | paddenstoel | aardpeer

Speculaas | wortel cheesecake | advocaat
of
Witte chocolade | mandarijn | hazelnoot

3 gangen €47.50


3 glazen bijpassende wijn €22.50


Aanpassingen of wijzigingen €7,5 supplement

Kaas: in plaats van dessert €7,5 supplement
glas madeira €7

Als extra gang €17,50

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering





Zum Aperitif,
Petersilienwurzel | Petersilie | Kümmel
Tartelette | Champignon | Tonka
Sonnenblumenkerne | Topinambur | Vadouvan

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

3 - G Ä N G E - W A H L M E N Ü

Kürbis | Limette | Sambai | Sanddorn
oder

Petermännchen | Cevenne | Blumenkohl | Rosmarin

Wildschwein | Steckrübe | Sprossen | Sirupsauce
oder

Rotbarsch | Pastinake | Champignon | Topinambur

Spekulatius | Karottenkäsekuchen | Eierlikör
oder

Weißer Schokolade | Mandarine | Haselnuss

3 Gänge €47,50

3 Gläser passender Wein €22,50


Anpassungen oder Änderungen €7,5 Aufpreis


Käse: anstelle eines Desserts €7,5 Aufpreis

Glas madeira € 7

Als zusätzlicher Gang €17,50

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





With the aperitif,
parsley root | parsley | cumin
tartelette | mushroom | tonka
sunflower seed | Jerusalem artichoke | vadouvan

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

3 - C O U R S E C H O I C E M E N U

Pumpkin | lime | sambai | sea buckthorn
or

Weever | cevenne | cauliflower | rosemary

Wild boar | turnip | sprouts | syrup sauce
or

Redfish | parsnip | mushroom | Jerusalem artichoke

Speculoos | carrot cheesecake | eggnog
or

White chocolate | mandarin | hazelnut

3 courses €47.50

3 glasses of matching wine €22.50

Adjustments or changes €7.5 supplement

Cheese instead of dessert €7.5 supplement

Glass of madeira €7

As extra course €17.50

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

