



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 stuks

C H E F S M E N U

Pompoen | limoen | sambai | duindoorn

Coquille | paddenstoel | aardpeer | prei

Cevenne ui | bloemkool | rozemarijn | cashel blue

Haas of livar | rode kool | pastinaak | chocolade

Hert | stroopsaus | amandel | koolraap
supplement foie gras €7,50

Speculaas | wortel cheesecake | advocaat

4 gangen € 65 wijnarrangement € 36
Pompoen - Cevenne ui - Hett - Speculaas


5 gangen € 79 wijnarrangement € 45
Pompoen - Coquille - Cevenne ui - Hert - Speculaas

6 gangen € 89 wijnarrangement € 54
Hele menu

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,
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

C H E F S M E N U

Kürbis | Limette | Sambai | Sanddorn

Jakobsmuschel | Champignon | Topinambur | Lauch

Cevennenzwiebel | Blumenkohl | Rosmarin | Cashel Blue

Hase oder livar | Rotkohl | Pastinake | Schokolade

Hirsch | Sirupsauce | Mandel | Rübe

Zuschlag Gänsestopfleber €7,50

Speculoos | Karotten-Cheesecake | Eierlikör

4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

Kürbis - Cevennenzwiebel - Hirsch - Speculoos

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

Kürbis - Jakobsmuschel - Cevennenzwiebel - Hirsch - Speculoos

6 Gänge € 89 Weinbegleitung € 54


Ganzes Menü


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,
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

C H E F S M E N U

Pumpkin | lime | sambai | sea buckthorn

Scallop | mushroom | Jerusalem artichoke | leek

Cevenne onion | cauliflower | rosemary | cashel blue

Hare or livar | red cabbage | parsnip | chocolate

Venison | syrup sauce | almond | turnip
supplement foie gras €7.50

Speculoos | carrot cheesecake | eggnog

Changes or adjustments €7.50 supplement

Cheese: instead of dessert €7.5 supplement
As additional course €17.50

4 courses € 65 wine pairing € 36
Pumpkin - Cevenne onion - Venison - Speculoos

5 courses € 79 wine pairing € 45
Pumpkin - Scallop - Cevenne onion - Venison - Speculoos

6 courses € 89 wine pairing € 54
Whole menu

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

