

BIJ HET APERITIEF,  
KASTANJE | PADDENSTOEL | KNOLSELDERIJ  
BLADERDEEG | VAL DIEU | MOSTERDZAAD  
RETTICH | MIERIKSWORTEL | KOOLRABI

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

# Chefs menu

**Bloemkool** | harissa | roggebrood | gobi manchurian

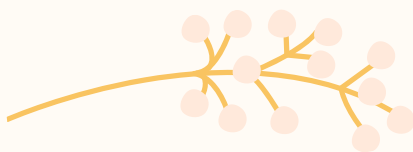
**Poulet noir** | pulled | kokos | citroengras

**Heilbot** | saké | pastinaak | kimchi

**Livar** | buikspek | zuurkool | mosterd

**Kalf** | munster | zwarte knoflook | peterseliewortel

**Kaneel** | dulcey chocolade | toffee | vanille



4 gangen € 65 wijnarrangement € 36

**Bloemkool – Poulet noir – Kalf – Kaneel**

5 gangen € 79 wijnarrangement € 45

**Bloemkool – Poulet noir – Livar – Kalf – Kaneel**

6 gangen € 89 wijnarrangement € 54

**Hele menu**

Kaas: in plaats van dessert €9 glas madeira €7  
Als extra gang €17,50

Wijzigingen of aanpassingen €7,5 supplement

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

WITH THE APERITIF,  
CHESTNUT | MUSHROOM | CELERIAC  
PUFF PASTRY | VAL DIEU | MUSTARD SEED  
RADISH | HORSERADISH | KOHLRABI

Irish Oyster | Yuzu Tomasu € 8 per 2 pieces  
Livar ham | Almond | Mustard seeds € 9 per 80 grams  
black garlic croquettes | mustard mayonnaise €5 per 4 pieces

# Chefs menu

**Cauliflower** | harissa | rye bread | gobi manchurian

**Poulet noir** | pulled | coconut | lemongrass

**Halibut** | saké | parsnip | kimchi

**Livar** | pork belly | sauerkraut | mustard

**Veal** | munster | black garlic | parsley root

**Cinnamon** | dulcey chocolate | toffee | vanilla

4 courses € 65 wine pairing € 36

**Cauliflower** – Poulet noir – Veal – Cinnamon

5 courses € 79 wine pairing € 45

**Cauliflower** – Poulet noir – Livar – Veal – Cinnamon

6 courses € 89 wine pairing € 54

**Whole menu**

Käse: anstelle des Desserts €9 Glas Madeira €7

Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen 7,5 € Aufpreis

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

MIT DEM APERITIF,  
KASTANIEN | PILZE | KNOLLESELLERIE  
BLÄTTERTEIG | VAL DIEU | SENFKÖRNER  
RETTICH | MEERRETTICH | KOHLRABI

Erweiterungen: Irische Auster | Yuzu Tomasu € 8 pro 2 Stück  
Livar Schinken | Mandel | Senfkörner € 9 pro 70 Gramm  
Kroketten aus schwarzem Knoblauch | Senfmayonnaise €5 pro 4 Stück

# Chefs menu

**Blumenkohl** | Harissa | Roggenbrot | Gobi Manchurian

**Poulet noir** | pulled | Kokosnuss | Zitronengras

**Heilbutt** | Saké | Pastinake | Kimchi

**Livar** | Schweinebauch | Sauerkraut | Senf

**Kalb** | Munster | schwarzer Knoblauch | Petersilienwurzel

**Zimt** | dulcey Schokolade | Toffee | Vanille

4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

**Blumenkohl – Poulet noir – Kalb – Zimt**

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

**Blumenkohl – Poulet noir – Livar – Kalb – Zimt**

6 Gänge € 89 Weinbegleitung € 54

**Ganzes Menü**

Käse: anstelle des Desserts €9 Glas Madeira €7

Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen 7,5 € Aufpreis

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