

BIJ HET APERITIEF,
FOCACCIA | OLIJF | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | RODE BIET
TACO | PAPRIKA | MAIS

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

Bloody mary | tomaat | bleekselderij | basilicum

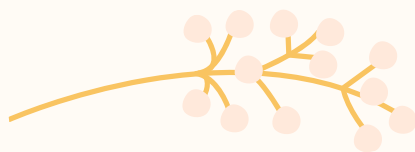
Coquille | roos | lychee | venkel

Grietbot | lavas | courgette

Duif | kers | dukkah | foie gras

Runderhaas | sjalot | aubergine

Pure chocolade | tonka | abrikoos | karamel



4 gangen € 65 wijnarrangement € 36

Bloody mary – Grietbot – Runderhaas – Pure chocolade

5 gangen € 79 wijnarrangement € 45

Bloody mary – Coquille – Grietbot – Runderhaas – Pure chocolade

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,
FOCACCIA | OLIVE | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | BEETROOT
PAPRIKA | CORN | CORIANDER

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

Bloody Mary | tomato | celery | basil

Scallop | rose | lychee | fennel

Brill | lovage | courgette

Pigeon | cherry | dukkah | foie gras

Beef tenderloin | shallot | aubergine

Dark chocolate | tonka | apricot | caramel

4 courses € 65 wine pairing € 36

Bloody Mary – Brill – Beef – Dark Chocolate

5 courses € 79 wine pairing € 45

Bloody Mary – Scallop – Brill – Beef – Dark Chocolate

6 courses € 89 wine pairing € 54

Whole menu

Changes or adjustments €7,50 supplement

Cheese: instead of dessert €9 supplement glass of madeira €7

As additional course €17,50

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

MIT DEM APERITIF,
FOCACCIA | OLIVE | PECORINO
TARTELETTE | HUMMUS | ROTE BETE
PAPRIKA | MAIS | KORIANDER

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

Bloody Mary | Tomate | Sellerie | Basilikum

Jakobsmuschel | Rose | Litschi | Fenchel

Glattbutt | Liebstöckel | Zucchini

Taube | Kirsche | Dukkah | Foie gras

Rinderfilet | Schalotte | Aubergine

Dunkle Schokolade | Tonka | Aprikose | Karamell

4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

Bloody Mary – Glattbutt – Rinderfilet – Dunkle Schokolade

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

Bloody Mary – Jakobsmuschel – Glattbutt – Rinderfilet – Dunkle Schokolade

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