

BIJ HET APERITIEF,
GELE WORTEL | PINDA | APPEL
KOOLRABI | PEER | ROZE PEPER
TOMAAAT | BLEEKSELDERIJ | ZWARTE KNOFLOOK

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

Summer feelings

Doperwt

donut | wortelchutney | dragon vinaigrette | rode ui

Zalmforel

tartaar | waterkers | gemarineerde mossel in met
grapefruit

supplement 5 gram Baeri kaviaar € 12,50

Zeebaars

lamsoor | koolrabi | venkelstoof | saus van karwij

Pastrami

kalf | pickels | muhamarra

Limburgs zomer ree

framboos jus | spitskool | bataat crème

Perzik

gepocheerd | vanille ijs | blauwe bes

4 gangen € 65 wijnarrangement € 36

Doperwt – Zalmforel – Zomer ree – Perzik

5 gangen € 79 wijnarrangement € 45

Doperwt – Zalmforel – Pastrami – Zomer ree – Perzik

6 gangen € 89 wijnarrangement € 54

Hele menu

Kaas: in plaats van dessert €9 glas madeira €8

Als extra gang €17,50

Wijzigingen of aanpassingen €7,5 supplement

informeer ons over allergieën en/of dieetwensen bij de reservering

WITH THE APERITIF,
YELLOW CARROT | PEANUT | APPLE
KOHLRABI | PEAR | PEPPER
TOMATO | CELERY | BLACK GARLIC

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

Summer feelings

Pea

donut | carrot chutney | tarragon dressing | red onion

Salmon trout

tartar | watercress | grapefruit | mussel
supplement 5 grams Baeri caviar € 12.50

Sea bass

sea lavender | kohlrabi | fennel

Pastrami

| veal | pickles | muhamarra

Summer roe

raspberry gravy | pointed cabbage | sweet potato

Peach

poached | vanilla ice cream | blueberry

4 courses € 65 wine pairing € 36

Pea – Salmon trout – Summer roe – Peach

5 courses € 79 wine pairing € 45

Pea – Salmon trout – Pastrami – Summer roe – Peach

6 courses € 89 wine pairing € 54

Whole menu

Changes or adjustments €7,50 supplement

Cheese: instead of dessert €9 supplement glass of madeira €8

As additional course €17,50

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

MIT DEM APERITIF,
GELBE KAROTTE | ERDNUSS | APFEL
KOHLRABI | BIRNE | PFEFFER
TOMATE | SELLERIE | SCHWARZER KNOBLAUCH

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

Summer feelings

Erbse

Donut | Karotte chutney | Estragon vinaigrette | rote Zwiebel

Lachsforelle

Tartar | Brunnenkresse | Grapefruit | Muschel
Beilage 5 Gramm Baeri Kaviar € 12,50

Seebarsch

Kümmelsauce | Kohlrabi | Fenchel

Pastrami

Kalbfleisch | Pickles | Muhamarra

Sommerreh

Himbeeresauce | Spitzkohl | Süßkartoffel

Pfirsich

pochiert | Vanilleeis | Heidelbeere

4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

Erbse – Lachsforelle – Sommerreh – Pfirsich

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

Erbse – Lachsforelle – Pastrami – Sommerreh – Pfirsich

6 Gänge € 89 Weinbegleitung € 54

Ganzes Menü

Käse: anstelle des Desserts €9 Glas Madeira €8

Als zusätzlicher Gang €17,50

Änderungen oder Anpassungen 7,5 € Aufpreis

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