

BIJ HET APERITIEF,
FALAFEL | TOMAAT | GEMBER
WONTON | PAPRIKA | KORIANDER
WAFEL | PARMEZAAN | MACADEMIA

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

Chef's menu

Koolrabi

ceviche | peer | venkel | kweeper
supplement 5 gram Baeri kaviaar € 12,50

Coquille

bloemkool | miso | tamarinde

Artisjok

aubergine | vadouvan | paprika

Pulpo

tomaat | courgette | chorizo

Eend

hoisin | paksoi | kokos
Supplement foie gras € 7,50

Tarte tatin

appel | kardemom | toffee

4 gangen € 65 wijnarrangement € 36

Koolrabi – Coquille - Eend - Tarte tatin

5 gangen € 79 wijnarrangement € 45

Koolrabi – Coquille - Artisjok - Eend - Tarte tatin

6 gangen € 89 wijnarrangement € 54

Hele menu

Kaas i.p.v. 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,
FALAFEL | TOMATO | GINGER
WONTON | BELL PEPPER | CORIANDER
WAFFLE | PARMESAN | MACADAMIA

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

Chef's menu

Kohlrabi

ceviche | pear | fennel | quince
supplement 5 grams Baeri caviar €12.50

Scallop

cauliflower | miso | tamarind

Artichoke

eggplant | vadouvan | bell pepper

Octopus

tomato | zucchini | chorizo

Duck

hoisin | bok choy | coconut
Supplement foie gras € 7.50

Tarte tatin

apple | cardamom | toffee

4 courses € 65 wine pairing € 36

Kohlrabi – Scallop - Duck – Tarte tatin

5 courses € 79 wine pairing € 45

Kohlrabi – Scallop - Artichoke - Duck – Tarte tatin

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,
FALAFEL | TOMATE | INGWER
WONTON | PAPRIKA | KORIANDER
WAFFEL | PARMESAN | MACADAMIA

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

Chef's menu

Kohlrabi

Ceviche | Birne | Fenchel | Quitte
Zusatz 5 Gramm Baeri-Kaviar € 12,50

Jakobsmuschel

Blumenkohl | Miso | Tamarinde

Artischocke

Aubergine | Vadouvan | Paprika

Pulpo

Tomate | Zucchini | Chorizo

Ente

Hoisin | Pak Choi | Kokosnuss
Zusatz Foie Gras €7,50

Tarte Tatin

Apfel | Kardamom | Toffee

4 Gänge € 65 Weinbegleitung € 36

Kohlrabi – Jakobsmuschel – Ente – Tarte Tatin

5 Gänge € 79 Weinbegleitung € 45

Kohlrabi – Jakobsmuschel – Artischocke – Ente – Tarte Tatin

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