

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

COQUILLE | WORTEL | GROENE KRUIDEN | ABIKOOS
SUPPLEMENT KAVIAAR 5 GR €12,50

RUNDERTARTAAR | WASABI | ASPERGE | SAMBAI

PAELLA | BISQUE | RODE MUL | PAPRIKA

AARAPPELRISOTTO | ASPERGE | ZOMERTRUFFEL | GEPOCHEERD EI

LIMBURGS ZOMERREE | TUINBOON | ASPERGE | THIJM
EXTRA FOIE GRAS €7,50

AARDBEI | VANILLE | O.L.V. BEDSTRO

KAAS I.P.V. DESSERT €9

4 GANGEN € 68 WIJNARRANGEMENT € 36

COQUILLE - RISOTTO - REE - AARDBEI

5 GANGEN € 80 WIJNARRANGEMENT € 45

COQUILLE - TARTAAR - RISOTTO - REE - AARDBEI

6 GANGEN € 92 WIJNARRANGEMENT € 54

HELE MENU

INFORMEER ONS OVER ALLERGIEËN EN/OF DIEETWENSEN BIJ DE RESERVERING

Extensions: 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

SCALLOP | CARROT | FRESH HERBS | APRICOT
CAVIAR SUPPLEMENT 5 G €12.50

BEEF TARTARE | WASABI | ASPARAGUS | SAMBAI

PAELLA | BISQUE | RED MULLET | BELL PEPPER

POTATO RISOTTO | ASPARAGUS | SUMMER TRUFFLE | POACHED EGG

SUMMER VENISON | GARDEN BEANS | ASPARAGUS | THYME
EXTRA FOIE GRAS €7,50

STRAWBERRY | VANILLA | SWEET WOODRUFF

CHEESE INSTEAD OF DESSERT €9

4 COURSES €68 WINE PAIRING €36

SCALLOP - RISOTTO - VENISON - STRAWBERRY

5 COURSES €80 WINE PAIRING €45

SCALLOP - BEEF TARTARE - RISOTTO - VENISON - STRAWBERRY

6 COURSES €92 WINE PAIRING €54

ENTIRE MENU

PLEASE INFORM US IN CASE OF ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS WHEN BOOKING

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

JAKOBSMUSCHEL | KAROTTE | GRÜNE KRÄUTER | ABIKOOS
KAVIAR-BEILAGE 5 G 12,50 €

RINDERTARTAR | WASABI | SPARGEL | SAMBAI

PAELLA | BISQUE | MEERBARBE | PAPRIKA

KARTOFFELRISOTTO | SPARGEL | SOMMERTRÜFFEL | POCHIERTES EI

LIMBURGISCHES SOMMERREHE | SAUBOHNE | SPARGEL | THYMIAN
BEILAGE FOIE GRAS

ERDBEERE | VANILLE | WALDMEISTER

KÄSE STATT DESSERT € 9

4 GÄNGE €68 WEINBEGLEITUNG €36

JAKOBSMUSCHEL – RISOTTO – REH – ERDBEERE

5 GÄNGE € 80 WEINBEGLEITUNG € 45

JAKOBSMUSCHEL – RINDERTARTAR – RISOTTO – REH – ERDBEERE

6 GÄNGE € 92 WEINBEGLEITUNG € 54

GESAMTES MENÜ

BITTE INFORMIEREN SIE UNS BEI DER BUCHUNG ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN UND DIÄTVORSCHRIFTEN