

VORSPEISE

Geflammte Langoustine / Tom Yum Flan / Krupuk / Mango-Koriander-Sorbet	25.00 €
Kalbsleber / Cola / Fermentierte Pflaume / Yuzu / Kartoffelcreme / Brombeere / Shiso Purple	25.00 €
Matjes / Pumpernickel / Gewürzgurke / Granny Smith / Zwiebel / Störtebeker Atlantic Ale	25.00 €

SUPPE

Hummercrema / Ravioli / Kräuter	15.00 €
Gazpacho / Rotbarbe / Ratatouille	15.00 €

FISCH

Loup de mer / Aubergine / Paprika / Risotto	33.00 €
Steinbutt / Sommertrüffel / Erbsenpüree / Gnocchi / Hollandaise	33.00 €
Kabeljau / Chioggia Bete / Apfel / Knäckebrot / Curry / Buttermilch	33.00 €

FLEISCH

Sous Vide gegarte Entenbrust / Oliven / Estragon / Aprikose / Pfifferlinge / Haselnuss	33.00 €
Kalbsfilet / Schalotten / Miso / Blumenkohl / Kalbsbries	33.00 €
Dry Aged Roastbeef vom Green Egg / Chicorée / Steinpilze / Tandoori	33.00 €

DESSERT

Lavendel / Mascarpone / Blaubeeren / Dulce de Leche	16.00 €
Paraguay Pfirsich / Salz-Karamell-Eis / Himbeere / Amaretto	16.00 €
Opalys / Gin Tonic / Gurke / Ingwer / Grapefruit	16.00 €
Käsevariation / Brioche / Feigensenf	18.00 €

Sie möchten einen besonders exklusiven Abend genießen? Auf Wunsch stellt Ihnen Küchenchef Arjan Mensies ein

außergewöhnliches ÜBERRASCHUNGSMENÜ zusammen.

3-Gang 69.00 € / 4-Gang 79.00 € / 5-Gang 89.00 €

Kronen Sie Ihr Menü mit begleitenden Weinen, passend abgestimmt auf jedes Gericht

3-Gang 24.00 € / 4-Gang 30.00 € / 5-Gang 36.00 €

Bitte beachten Sie, dass Menübestellungen mit mehr als 3 Gängen nur bis 21 Uhr möglich sind.

