

VORSPEISE

Nordseekrabben / Tom Yum Taco / Dashi Eis / Tsuru Bishio Soja / Yuzugel	25.00 €
Makrele / Limoncello / Petersilienwurzel / Wassermelone / Seespargel	25.00 €
Kalbsbries / Boudin noir / Quitte / Spitzkohl / Miso Espuma / Piemonteser Haselnuss	25.00 €

SUPPE

Hummercrema / Tortellini / Kräuter	15.00 €
Kürbis / Kalbsleber / Kürbiskernbrot / Perlzwiebel	15.00 €

FISCH

Seeteufel / Rettich / Amalfi Zitrone / Muscheln / Sushireis / Wasabi	33.00 €
Boddenzander / Zwiebel / Karotte / Lorbeer / Staudensellerie	33.00 €
Seezunge / gegrillter Lauch / Olivenölpüree / Pinienkerne	33.00 €

FLEISCH

Rehrücken / Chorizo / Kürbis / Kumquats	33.00 €
Nantaiser Ente / Leber / Sauerkraut / Rosine	33.00 €
Ibérico Schwein / Marone / Cranberry / Rosenkohl	33.00 €

DESSERT

Pistazien / Ziegenkäse / Himbeere / Rote Bete	16.00 €
Kürbis / Cassis / Queso Cabrales / Basilikum / Johannisbeere	16.00 €
Snickers / Karamel / Kaffein / Minze / Cashew	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 €**

Krönen 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.

