

MENÜ

3 COURSE ONE MENU

VARIERT 3 GÄNGE MENÜ

Wenn Sie wünschen kann das Menü in 90 Minute serviert werden. Wir berücksichtigen Ihre Diäten und Allergien.

MENÜ 79

WEIN 34,5

BBQ Karotte....

Kartoffel, Crème Fraîche....

Pastinake, rote Pfeffer....

Geräuchertes Sauerkraut....

Sauerteigbrot, Bauernbutter, 'Zeeuwsche Zoute'....

FRANZÖSISCHE GERÖSTETER JAKOBSMUSCHEL
Spinat, Topinambur, Kräuter, Verjus

KALBSFILET / UPGRADE* → 100% JAPANISCH WAGYU aus Maria Hoop
Pilz, grüner Chicorée, Szechuan-Pfeffer
(*UPGRADE suppl. €110 pro 2 personen)

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE
Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

PASSENDER WEIN PER GLAS 11,5

PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 17 und 55

PASSENDER MOCKTAIL 10,5

UNBEGRENZT STILLES ODER SPRUDEL WASSER p.p. 5,5

ONE EXTRA'S

GEHOBELTE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

SORTIMENT KÄSE

25 p.p. of i.p.v. dessert 13,5 p.p.

JRE


MICHELIN
2010-2025