

MENÜ

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

PASSENDER WEIN PER GLAS 11,5

PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 17 und 55

PASSENDER MOÛCKTAIL 10,5

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

JRE

3 COURSE ONE MENU

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

ONE EXTRA'S

GEHOBELTE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

SORTIMENT KÄSE

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


MICHELIN
2010-2025