

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....

Waffel, karamellisierte Zwiebeln....

Pastinake, rote Pfeffer....

Geräuchertes Sauerkraut....

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

FRANZÖSISCHE GERÖSTETER JAKOBSMUSCHEL

Topinambur, grüne Trauben, green Juice

HIRSCHFILET / UPGRADE* → 100% JAPANISCH WAGYU

aus Maria Hoop

Rotkohl, Rosenkohl, gerösteter Rosmarin

(*UPGRADE suppl. €110 pro 2 personen)

POCHIERTE CONFERENCE BIRNE

Madagascar Vanille, Gewürze, Nougatine

PASSENDER WEIN PER GLAS 11,5

ONE EXTRA'S

PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 17 und 55

GEHOBELTE FOIE ROYALE

Supplement 27 p.p.

PASSENDER MOCKTAIL 10,5

SORTIMENT KÄSE

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

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

JRE


MICHELIN
2010-2025