

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....

Spargel, Schnittlauch....

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

NIEDERLÄNDISCH HAMACHI

Gurke, Ingwer, Radieschen, Limone

'MERGELLAND GEULDAL LAMM'

Spargel, Minz-Hollandaise, Erbsen

BLUTORANGE

Madagascar Vanille, Bauernjoghurt, Grapefruit

PASSENDER WEIN PER GLAS 11,5

PREMIUM WEIN PER GLAS dazwischen 17 und 55

PASSENDER MO%CKTAIL 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