



FRIDAY

PRESTIGE MENU



Seabass

Handgeschnittener Wolfsbarsch-Tatar, süß-saurer Rettich und Chia-Rote Bete, Gelee aus frischem grünem Apfel und Hummer-Ponzu



Brill*

Gebratene Grietfilets in Bauernbutter,
Lardo di Colonnata, Vin Jaune, junger Blattspinat & Bimi



Sweetbreads

Knusprig gebratene Kalbsbries, gepuffte Silberzwiebel & Schnittlauch



Beef Tenderloin

Black Angus, Rosmarinjus, Pommes Pont Neuf,
Buchenpilz & Artischocke



Cheese**

Altenbroek-Walnüsse und Apfelsirup,
blaue Trauben & hausgemachtes Nussbrot



Blue Velvet

Blaubeere, Bourbon-Vanillegel,
erfrischendes Joghurt-Eis



Courses

4 courses - 87,5
5 courses - 95*
6 courses - 110**

Wine pairing

4 courses - 44
5 courses - 55
6 courses - 66

Alle Preise verstehen sich in EUR und inklusive MwSt.
Bitte informieren Sie uns, wenn Sie Allergien oder spezielle Ernährungswünsche haben.



SATURDAY

PRESTIGE MENU



Wild Cod

Handgeschnittene Kabeljau-Ceviche, Yuzu und Limettenblatt,
marinierter Kohlrabi und frisches Zitrusgel



Halibut*

Gebratener Heilbutt in Bauernbutter, Fregola, rote Bete,
konfierte Strauchtomate & Kräuteröl



Heritage Duck Liver

Gebratene Foie Gras mit Knollensellerie, Portobello, knusprigen
roten Zwiebeln, verfeinert mit kräftigem Madeira



Belgian Veal

Kalbsfilet & geschmorte -backe, Pommes Anna,
gerösteter Kürbis & gebratener Lauch



Cheese**

Altenbroek-Walnüsse und Apfelsirup,
blaue Trauben & hausgemachtes Nussbrot



Pear

Eingelegte Conference-Birne, Salzkaramell, Passionsfrucht,
Brownie aus dunkler Callebaut-Schokolade



Courses

4 courses - 87,5
5 courses - 95*
6 courses - 110**

Wine pairing

4 courses - 44
5 courses - 55
6 courses - 66



VEGETARIAN

PRESTIGE MENU



Fregola

Plateau de Meuse Käse, Basilikum
& Olivencrunch



Autumn Fields*

Glasierte Herbstgemüse, gerösteter Kürbis,
Artischocke, Rote Bete & Kräuteröl



Gnocchi

Rucola, konfierte Tomate,
Oude Mergelland-Bauernkäse



Forest Mushrooms

Risotto, knuspriger Pastinak,
marinierter Kohlrabi



Cheese**

Altenbroek-Walnüsse und Apfelsirup,
blaue Trauben & hausgemachtes Nussbrot



Pear

Eingelegte Conference-Birne, Salzkaramell, Passionsfrucht,
Brownie aus dunkler Callebaut-Schokolade



Courses

4 courses - 87,5
5 courses - 95*
6 courses - 110**

Wine pairing

4 courses - 44
5 courses - 55
6 courses - 66