



BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PRO 2 STUCK	12
PRO HALB DUTZEND	33
PRO DUTZEND	66

IRISH MÓR NR. 3

gratiniert mit champagnesabayon

PRO 2 STUCK	18
PRO HALB DUTZEND	50

JOSELITO PATA NEGRA

pan de cristal – courgette hummus

4-GÄNGE nur mit lunch oder mit diner am donnerstag	80
5-GÄNGE *	95
6-GÄNGE **	115
7-GÄNGE ***	135

*haben sie ernährungswünsche oder allergien? bitte teilen sie uns dies im voraus mit.
leider sind wir gezwungen, für anpassungen die uns nicht im voraus mitgeteilt wurden, 15
euro pro gang in rechnung zu stellen.
vegane gerichte können wir leider nicht anbieten*

PRESTIGE MENU

BALFEGO AKAMI

sanddornbeere – chipotle – gurke

KABELJAU

muschel – foie de morue – xo

LANGOUSTINE **

pepesan – passionsfrucht – sajoer lodeh

signatur von Bart Pluymaekers

KALBSBRIES *

runderzunge – chorizo – mostarda

DRY AGED ENTRECÔTE

sommer rote bete – knochenmark – calamata olive

LIMBURGER KIRSCH

soufflé – haselnuss – shiso

KÄSE ***

auswahl von wagen von bourgondische lifestyle und das kaasatelier

zum menu hinzufügen;

10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30

italianischer sommertruffel 20

käse statt dessert 15 | käse als zusätzlicher gang 20

VEGATARISCH PRESTIGE MENU

DRY AGED BETE

tomasu – red meat rettich – boemboe

RAVIOLI

zucchini – quinoa – pinienkern

RENDANG **

austernpilz – spitzkohl – mango

signatur von Bart Pluymaekers

BUTTERBOHNE *

sajoer lodeh – aubergine – paprika

BLUMENKOHL

velouté – vadouvan – shiitake

LIMBURGER KIRSCH

soufflé – haselnuss – shiso

KÄSE ***

auswahl vom wagen von
bourgondische lifestyle und das kaasatelier

À LA CARTE

ab 2 gänge

VORSPEISE

STEAK TARTARE 35,00

nori – oster – espelette

BALFEGO AKAMI 35,00

sanddornbeere – chipotle – gurke

ZWICHENGÄNGE

KABELJAU 40,00

muschel – foie de morue – XO

LANGUSTINE 45,00

pepesan – passionsfrucht – sajoer lodeh

Signatur von Bart Pluymaekers

KALBSBRIES 40,00

runderzunge – chorizo – mostarda

10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30

italianischer sommertruffel 20

À LA CARTE

HAUPTGERICHT

NORDSEEZUNGE 60,00

kapern – zitrone – petersilie

DRY AGED ENTRECÔTE 55,00

sommer rote bete – knochenmark – calamata olive

KALBSBACKE 50,00

sommer rote bete – aceto – calamata olive

DESSERT

LIMBURGER KIRSCH 25,00

soufflé – haselnuss – shiso

KÄSE

20,00 * | 34,00 **

von bourgondische lifestyle und dem kaasatelier

* 5 käse

** 8 käse

10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30

italianischer sommertruffel 20