



BY TASTE

BITES

IRISH MÓR NR. 3

PRO STUCK	5,5
PRO HALB DUTZEND	30
PRO DUTZEND	57,5

IRISH MÓR NR. 3

gratiniert mit champagnesabayon

PRO 2 STUCK	15
PRO HALB DUTZEND	40

JOSELITO PATA NEGRA

paleta ibérico de bellota - olivensauerteig - tomatenchutney

19,5

2-GÄNGE nur mit lunch	50
3-GÄNGE nur mit lunch	65
4-GÄNGE nur mit lunch oder mit diner am mittwoch und donnerstag	80
5-GÄNGE *	90
6-GÄNGE **	115
7-GÄNGE ***	135

Zum menu hinzufügen;

10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30,00

italianischer sommertruffel 20,00

käse statt dessert 12,50

5 käsen als zusätzlicher gang 20,00

PRESTIGE MENU

DUTCH YELLOWTAIL

bergamot - kreuzkümmel - buttermilch

ROTER KNURRHAHN VOM BBQ

sauce vierge - coltura - strandflieger

LANGOUSTINE **

pepesan - passionsfrucht - sajoer lodeh

signatur von Bart Pluymaekers

KALBSBRIES *

runderzunge - chorizo - mostarda

REHBOCK

cassis - artischoke - pistazie

LIMBURGER KIRSCH

soufflé - haselnuss - shiso

KÄSE ***

auswahl vom wagen von
bourgondische lifestyle und das kaasatelier

À LA CARTE

VORSPEISE

STEAK TARTARE 30,00

nori - oster - espelette

DUTCH YELLOWTAIL 26,00

bergamot - kreuzkümmel - buttermilch

BRIOCHE FOIE GRAS 24,00

pata negra - zwiebelchutney - portreduktion

ZWICHENGÄNGE

ROTER KNURRHAHN VOM BBQ 30,00

sauce vierge - coltura - strandflieder

LANGUSTINE 45,00

pepesan - passionsfrucht - sajoer lodeh

Signatur von Bart Pluymaekers

KALBSBRIES 34,00

runderzunge - chorizo - mostarda

• *10 gram imperial heritage "connoisseurs" 30,00*

• *italianischer sommertruffel 20,00*

À LA CARTE

HAUPTGERICHT

NORDSEEZUNGE 55,00

kapern - zitrone - petersilie

REHBOCK 45,00

cassis - artischocke - pistazie

KALBSBACKE 40,00

gartenbohn - aceto - artishocke

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" 30,00

• italianischer sommertruffel 20,00