

**B**

**BY TASTE**

# BITES

## IRISH MÓR NR. 3

PRO STUCK	€5,50
PRO HALBES DUTZEND	€30,00
PRO DUTZEND	€57,50

## IRISH MÓR NR. 3

garniert mit Champagner - Sabayon

PRO 2 STUCK	€15,00
PRO HALBES DUTZEND	€40,00

## JOSELITO PATA NEGRA

Paleta Ibérico de Bellota, Gran Reserva.

30 Monate gereift, Olivensauerteigbrot und eine Tomatentapenade

€19,50

## HERTENHAM MET WALNOOT

6 Monate gereift, Olivensauerteigbrot und eine Chutney

€19,50

2-GANGEN	45,00
<i>forelle – peterfisch</i>	
3-GANGEN	55,00
<i>forelle – peterfisch – dessert</i>	
4-GANGEN	65,00
<i>forelle – peterfisch – ravioli – dessert</i>	
5-GANGEN	85,00
<i>forelle – ravioli – roter knurrhahn – peterfisch – dessert</i>	

## LUNCHMENU

FORELLE VON 'DE COMMANDERIE'  
 Noordseekrabbe – rhabarber – tomasu – rosa pfeffer  
 ( aufpreis Imperial Heritage Connoisseurs 15,00 )

ROTER KNURRHAHN VOM GRILL  
 Sauce vierge – coltura – sajoer lodeh

SPARGEL RAVIOLI  
 spargel – Marigold – queller

PETERSFISCH  
 hollandaise – ochsenschwanz – spargel

ERDBEERE  
 spargel – tonka – basilikum

KAAS  
 Kaseauswahl vom Wagen von  
 Bourgondische Lifestyle und het Kaasatelier

- *Kase statt Dessert €12,50*
- *Kase als zusätzlicher Gang €18,50*

# PRESTIGE MENU

5-GANGEN 90,00

forelle – roter Knurrhahn – schweinebauch – lam – dessert

6-GANGEN 115,00

forelle – roter Knurrhahn – langoustine – schweinebauch – lam – dessert

7-GANGEN 133,50

forelle – roter Knurrhahn – langoustine - schweinebauch – lam – kase – dessert

## FORELLE VON DER COMMANDERIE

Nordseekrabbe – rhabarber – Tomasu – rosa pfeffer

( *Aufpreis Imperial Herritage Kaviar 15,00* )

## ROTER KNURRHAHN VOM GRILL

Sauce vierge – coltura – Strandlieder

## LANGUSTINE

pepesan – spargel – sajoer lodeh

## LIVAR SCHWEINEBAUCH MIT AAL

shiitake – ochschwanz – haselnuss

## LIMBURGER LAMM

spargel – barlauch– morchel

## ERDBEERE

spargel – tonka – basilikum

## KASE

Kaseauswahl vom Kasewagen

von Bourgondische Lifestyle und dem Kaasatelier

• *Kase statt Dessert 12,50*

# À LA CARTE KARTE

## VORSPEISEN

FORELLE VON DEM COMMANDERIE 24,00

Nordseekrabbe – rharbarber – Tomasu – rosa pfeffer  
( *Aufpreis Imperial Herritage Kaviar 15,00* )

AKAMI THUNFISCH 24,00

Tomasu – aubergine – ingwer

BRIOCHE MIT FOIE GRAS 24,00

Pata negra – zwiebelchutney – portweinsirup

## ZWISCHENGERICHTE

ROTER KNURRHAHN VOM GRILL 30,00

Sauce vierge – coltura – strandlieder

LANGOUSTINE 55,00

blumenkohl – vanille – schwertmuscheln

HUMMER THERMIDOR 36,00

halbe hummer – lauch – Queller – mandel

LIVAR BAUCHSPECK MIT AAL 32,00

shiitake – oschenschwanz – Haselnuss

## HAUPTGERICHTE

NORDSEE -SEEZUNGE 50,00

kapern – saisonales – zitrone

HUMMER THERMIDOR 40,00 | 60,00

lauch – Queller – mandel – risotto alla Milanese

LIMBURGS LAM 45,00

spargel – barlauch – morille

TOURNEDOS ROSSINI 55,00

ganseleber – brioche – Madeira sauce

## BEILAGEN

LITTLE GEM SALAT 5,50

French dressing – croutons – Parmesan

SPARGEL 11,00

petersilie – buttersauce

KARTOFFELPUREE 6,50

Kartoffeln aus dem Heuvelland

RISOTTO ALLA MILANESE 6,50

## DESSERT

ERDBEERE

spargel – tonka – basilikum

CREPE SUZETTE 25,00 P.P

orange – frisch gedrehtes vanilleeis

( für 2 Personen )

KASE 18,50

von Bourgondische Lifestyle und dem Kaasatelier