

VORSPEISEN

Jakobsmuschel Knollensellerie Haselnuss Beurre blanc	€ 25
Flan aus Gänseleber geräucherter Aal Nashi-Birne Shiso	€ 27
Steak Tartar Estragon Pommes Allumettes	€ 22
Marinierter Thunfisch Avocado Dashi Bonito	€ 22
Fenchelsalat  Feta Kalamata Papadum	€ 18
Carpaccio vom geräucherten Hollsteiner Kapern Olive Hoijblanca	€ 23
Vitello Tonnato Vitello Saku-Thunfisch San Mazzo-Tomate	€ 25
Persian black pearl kaviaar 10 grams blini sour cream	€ 45

AUSTERN

Zeeuwse Creuses natur	6 Stück	€ 30
Zeeuwse Creuses zubereitet	6 Stück	€ 33

BEILAGEN

Hasselback-Kartoffeln
Pommes frites
Glasierte Karotten
Salat
Fenchelsalat
Rosenkohl in Trüffel-Velouté

5 Euro pro Beilage

HAUPTGERICHTE

Seeteufel Couscous Bärlauch 1001 Nächte	€ 40
Seebarsch in Salzkruste 2 Pers. Wartezeit 30 Min.	€ 90
Kalbsfilet d'Anvers Duxelle Knollensellerie Madeira Aufpreis für gebratene Entenleber € 8	€ 36
Rigatoni a la ragù	€ 28
Shortrib Gepuffter Quinoa Kürbis Sambai	€ 36
Schelfisch Croutons Bärlauch Sauce Soubise	€ 34
Entrecôte Chef's Choice Bimi Chimichurri	€ 40
Rendang vom Spitzkohl  Reis Gurke Maniok	€ 28

Für unangekündigte Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Aufpreis von €20 berechnen.