

Christmas

MENU



SHARED STARTERS



Mandje brood €8.0

gezouten boter | aioli | supplement makreelpaté a €5.0

Sashimi plate €17.5

tonijn | zalm | wakame | sojaboontjes | soja | wasabi

6 Irish Mór oesters €30.0

rode wijnazijn met sjalotjes per stuk €5.5

6 Fine de Claire oesters €23.5

rode wijnazijn met sjalotjes per stuk €4.0

6 oesters van het seizoen dagprijs

rode wijnazijn met sjalotjes per stuk - dagprijs

Oester proeverij €27.5

2 Irish Mór | 2 Fine de Claire | 2 oesters van het seizoen



Brotkorb 8.0€

gesalzene Butter | Aioli | Aufpreis für Makrelenpastete 5.0 €

Sashimi plate 17.5 €

Thunfisch | Lachs | wakame | Sojabohnen | Soja | Wasabi

6 Irish Mór-Austern 30.0 €

Rotweinessig mit Schalotten 5,50 € pro Stück

6 Fine de Claire-Austern 23.5 €

Rotweinessig mit Schalotten 4.5 € pro Stück

6 saisonale Austern zum Tagespreis

Rotweinessig mit Schalotten pro Stück - Tagespreis

Austernverkostung 27.5 €

2 irische Mor | 2 Fine de Claire | 2 saisonale Austern



Basket of bread €8.0

salted butter | aioli | supplement mackerel pâté at €5.0

Sashimi plate €17.5

tuna | salmon | wakame | soy beans | soy | wasabi

6 Irish Mór oysters €30.0

red wine vinegar with shallots per piece €5.5

6 Fine de Claire oysters €23.5

red wine vinegar with shallots per piece €4.0

6 seasonal oysters daily price

red wine vinegar with shallots per piece - daily price

Oyster tasting €27.5

2 Irish Mór | 2 Fine de Claire | 2 seasonal oysters

Rest

MENU

3 gangen a €57,50 per persoon
4 gangen a €70,00 per persoon

VOORGERECHT

Gerookte zalmartaar | gamba | avocado-crème | pico de gallo

of

Carpaccio van hert | gemarineerde paddenstoelen | broad beans | gebakken appeltjes | appelstroop edik

of

Vegetarische coquilles van kingsboleet | crème fraîche | bieslook | soja | kruidenboter | kruidensla

HOOFDGERECHT

Sliptong | pastinaakcrème | romanesco | bospeen | krokante aardappel

of

Zeewolf | saffraan-aardappelpuree | bimi | garnalenjus

of

Tarbot | groene asperges | champagne mousseline | truffel-aardappelcake

of

Flat iron steak | aardappel gratin | spruitjes | kastanje | pepersaus

of

Pompoen ravioli | gemarineerde paddenstoelen | balsamico | truffelkaas | zwarte knoflooksaus

of

Gebakken bloemkool | harissa | panko | vegan mozzarella | tomaatjes | pijnboompitten | aubergine-puree

TUSSENGERECHT

Selectie kazen van Fromagerie l' Amuse | vijgen gemarineerd in Earl grey | gedroogde druiven | notenbrood

DESSERT

4 bonbons van Leonidas

of

Pompoencake | gekarameliseerde pompoenpitten | pompoenpitolie | vanille-ijs

Kerst

KINDERMENU

€22,50 per kind

VOORGERECHT

Pomodorisoep

HOOFDGERECHT

Gebakken zalm | aardappelkroketjes | boontjes
of

Pizza Margherita

of

Krokante kip | aardappelkroketjes | boontjes

DESSERT

Kids funny oublie | vanille-ijs | karamelsaus |
chocoladesaus | marshmallow

Christmas

CHILDREN'S MENU

€22.50 per child

STARTER

Pomodoro soup

MAIN COURSE

Baked salmon | potato croquettes | beans
or

Pizza Margherita

or

Crispy chicken | potato croquettes | beans

DESSERT

Kids funny oublie | vanilla ice cream |
caramel sauce | chocolate sauce | marshmallow

Weihnachten

KINDERMENÜ

22,50 € pro Kind

VORSPEISE

Pomodori-Suppe

HAUPTGERICHT

Gebratener Lachs | Kartoffelkroketten | Bohnen
oder

Pizza Margherita

oder

Knuspriges Hähnchen | Kartoffelkroketten | Bohnen

DESSERT

Kids funny oublie | Vanilleeis | Karamellsauce |
Schokoladensauce | Marshmallow

Weihnachten

MENU

3 Gänge für 57,50 € pro Person
4 Gänge für 70,00 € pro Person

VORSPeiSE

Tatar vom geräucherten Lachs | Garnele | Avocado-creme | Pico de Gallo
oder
Hirsch-Carpaccio | marinierte Pilze | Saubohnen | Bratäpfel | Apfelsirup Edik
oder
Vegetarische Jakobsmuscheln | Crème fraîche | Schnittlauch | Soja | Kräuterbutter |
Kräutersalat

HAUPTGERICHT

Seezunge | Pastinakencreme | Romanesco | Karotte | knusprige Kartoffel
oder
Seewolf | Safran-Kartoffelpüree | Bimi | Garnelensoße
oder
Steinbutt | grüner Spargel | Champagner Musselin | Trüffel-Kartoffelkuchen
oder
Flat Iron Steak | Kartoffelgratin | Rosenkohl | Kastanie | Pfeffersauce
oder
Kürbisravioli | marinierte Pilze | Balsamisch | Trüffelkäse |
schwarze Knoblauchsauce
oder
Gebratener Blumenkohl | Harissa | Panko | veganer Mozzarella | Tomaten | Pinienkerne |
Auberginenpüree

ZWISCHENGERICHT

Käseauswahl der Fromagerie l'Amuse | Feigen mariniert in Earl Grey |
getrocknete Weintrauben | Nussbrot

DESSERT

4 Pralinen von Leonidas
oder
Kürbiskuchen | karamellisierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Vanilleeis

Christmas

MENU

3 courses for €57.50 per person
4 courses for €70.00 per person

STARTER

Smoked salmon tartare | prawn | avocado cream | pico de gallo

or

Deer carpaccio | marinated mushrooms | broad beans | baked apples |
apple syrup vinegar

or

Vegetarian king bolete scallops | crème fraîche | chives | soy | herb butter | herb salad

MAIN COURSE

Sole | parsnip cream | romanesco | carrots | crispy potato

or

Sea bass | saffron potato puree | bimi | shrimp jus

or

Turbot | green asparagus | champagne mousseline | truffle potato cake

or

Flat iron steak | potato gratin | brussels sprouts | chestnut | pepper sauce

or

Pumpkin ravioli | marinated mushrooms | balsamic | truffle cheese |
black garlic sauce

or

Baked cauliflower | harissa | panko | vegan mozzarella | tomatoes | pine nuts |
aubergine puree

INTERMEDIATE COURSE

Selection of cheeses from Fromagerie l'Amuse | figs marinated in Earl Grey |
dried grapes | nut bread

DESSERT

4 bonbons from Leonidas

or

Pumpkin cake | caramelized pumpkin seeds | pumpkin seed oil | vanilla ice cream