

Menü gourmand

Vorspeisen

MRIJ-Rind

Steaktatar | 69-Grad Eigelb | Piccalilli | Quinoa

Wolfsbarsch

Ceviche | Zitruskaviar | Gurke | Meerfenchel

Zwischengericht

Oranjestück Brüh

Kastanienchampignon | Rillettes | Brioche | Schnittlauchmayonnaise

Langustinen-Bisque

Rouille | Fenchel | Garnele | Tomatensalsa

Hauptgerichte

Lachs

Beurre blanc | Erbse | Bundkarotten | Heringskaviar

Weiderind

Chimichurri | Saisongemüse

Desserts

Klassisches Tiramisu

Mascarpone | Biskuit | Kakao

Brownie

Passionsfrucht | Mandel | karamellisierte Haselnuss

Menüpreise: zwei, drei oder vier Gänge 39 – 49 – 59 euro.

