

Menü gourmand

Vorspeisen

MRIJ-Rind

Steaktatar | 69-Grad-Eigelb | Piccalilli | Quinoa

Wolfsbarsch

Ceviche | Zitruskaviar | Gurke | Granatapfel

Zwischengericht

Oranjehoen Brühe (Johan Leenders)

Kastanienchampignon | Rillettes | Brioche | Schnittlauchmayonnaise

Langustinen-Bisque

Rouille | Fenchel | Garnele | Tomatensalsa

Hauptgerichte

Lachs

Beurre blanc | Erbse | Bundkarotten | Miesmuscheln

Weiderind

Thymian-Jus | Zucchini | Bundmöhren

Desserts

Kirsche Noir

Mandelbiskuit | Vanillemousse | Erdbeere

Brownie

Passionsfrucht | Mandel | karamellisierte Haselnuss

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

