

Vorspeisen

Kastellschwein 22

Terrine | Worcestershire-Sauce | Morello-Vinaigrette | Pistazie

MRIJ-Rind 23

Steaktatar | 69-Grad Eigelb | Piccalilli | Sauerteig

Wolfsbarsch 23

Ceviche | Zitruskaviar | Gurke | Granatapfel

Blumenkohl 16

Gerösteter Fenchel | Chiliöl | Pekannuss | gereifter Käse

Oranjehoen-Brühe (Johan Leenders) 18

Kastanienchampignon | Rillettes | Brioche | Schnittlauchmayonnaise

Langustinen-Bisque 20

Rouille | Fenchel | Garnele | Tomatensalsa

Spezialitäten:

Kastellschwein-Karree 36

200 Gramm – Kräuter aus eigenem Garten – Speckkartoffel

Kastellschwein 34

Limburger Senf – Kräuterkruste – Speckkartoffel

Hauptgerichte:

Ravioli Pacenti 25

Kürbis | Amaretti | Nussbutter | Rucola

Lachs 31

Beurre blanc | Erbse | Bundkarotte | Miesmuscheln

Lengfilet 32

Antiboise | Miesmuscheln | Lauch | Kräutermousseline

Oranjehoen von Johan Leenders 33

Huhn | Thymianjus | Polenta | Zucchini |

Weiderind 42

200 Gramm | Chimichurri | Saisongemüse

Desserts:

Kirsche Noir 14

Mandelbiskuit | Vanillemousse | Erdbeere

Limetten Cheesecake 14

Pfirsich | Hangop | weiße Schokolade

Brownie 14

Passionsfrucht | Mandel | karamellisierte Haselnuss

Holländischer Käse 18

5 Sorten | Chutney | Käsebrot

Friandises & Kaffee 8

Kugel Eis 3

Verschiedene Sorten