Vorspeisen

Wildterrine *24*
Fasan | Armagnac | Brioche | Canisius-Apfelsirup

Riesengarnelen-Tatar *21*
Riesengarnele | Blumenkohlcreme | grüner Apfel | geröstete Haselnuss

Rote-Bete-Tataki *18,50*
Dry-aged Rote Bete | Sesam | Sojadressing

Steak Tatar *22,50*
Maas-Rhein-IJssel-Rind | Eigelbcreme | eingelegtes Gemüse | Parmesanchip

Zwischengerichte

Steinpilzravioli *18,50*
Steinpilze | weißer Trüffel | Salbeibutter

Winterkarottensuppe *12*
Dry-aged Karotte | Ingwer | Frühlingszwiebel

Coquilles Saint-Jacques *21*
Jakobsmuscheln | Selleriepüree | Queller

Menü des Küchenchefs

Überraschungsmenü des Küchenchefs

3-Gänge-Menü des Tages *49*

4-Gänge-Menü des Tages *59*

5-Gänge-Menü des Tages *69*

Hauptgerichte

Entrecôte *37,50*
Chimichurri | Süßkartoffelcreme

Fisch des Tages *29,50*
Beurre noisette | Zitrone

Maishähnchen *27,50*
Sous-vide gegart | Madeirajus | Pilze

Selleriesteak *24*
Salsa verde | Haselnuss

Saisonale Spezialität

Geschmortes Hirschragout *27,50*
Rotkohl | Kartoffelmousseline

Beilagen

Pommes frites *5*
Mit Schale frittiert | Rosmarinsalz | Mayonnaise

Grüner Salat *5*
Klassische Vinaigrette

Desserts

Schokoladentrio *14*
Drei Sorten Schokolade | Mandelbiskuit | Crumble | Blattgold

Tiramisu *14*
Löffelbiskuit | Mascarpone | Kaffee

Himbeerbavarois *14*
Himbeere | Schokoladen-Mandelbiskuit | Pistazie

Käseauswahl *19*
Auswahl regionaler Käsesorten | Quittengelee | Nussbrot