

Voorgerechten

Steak tartaar met koffieschuim en krokant van peperkoek

Ceviche van zeebaars met rode biet, paling en zoetzuur

Tartaar van pompoen met een crème van Franse geitenkaas, gerookte amandelen en pompoenschuim

Soepen (4)

Romige bospaddestoelensoep

Mosterdsoep met een garnituur van droge worst (ook vegetarisch mogelijk)

Tussengerecht du moment (5)

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

Onze eigen klassieke Weense goulash met uien, bier, rode kool en aardappelkroketjes

In roomboter gebakken scholfilet met kweldergroenten, pastinaak, aardappel-mousseline en saus nantua

Gnocchi met spinazie, parmezaan en verse truffel

Desserts

Appeldessert in glas met garnituur van bijpassend ambachtelijk gedraaid ijs

Schwarzwalderkirsch dessert in glas met garnituur van bijpassend ambachtelijk gedraaid ijs

driegangendiner, 39 euro

viergangendiner, 45 euro

vijfgangendiner, 55 euro