

DEGUSTATIEMENU

TASTING MENU

LANGOUSTINE

koolrabi | avocado | tijgermelk
langoustine | kohlrabi | avocado | tiger milk

Ewald Zweytick Sauvignon Blanc – Südsteiermark – Oostenrijk – 9

o

FOIE GRAS

cévenne ui | morille | zwarte truffel
foie gras | cévenne onion | morel | black truffle

Acham-Magin Riesling – Pfalz – Duitsland – 8,5

o

KALFSRUG “JOSPER”

wortel | schorseneer | champignons | miso
veal loin “josper” | carrot | salsify | mushrooms | miso

Luberri – Crianza – Rioja – Spanje – 9

OF|OR

SKREI

courgette | witte kool | sjalot | kokos masala
skrei | zucchini | white cabbage | shallot | coconut masala

Prà Graziano – Soave Classico ‘Staforte’ – Veneto – Italië – 10

o

TARTELETTE

bitterchocolade | dulce de leche | amarena | koffie | mascarpone
tartlette | bitter chocolate | dulce de leche | amarena | coffee | mascarpone

Stefan Müller Euchariusberg Riesling spätlese alte reben – Saar-Moëzel – Duitsland – 9,5

85

u kan de gerechten ook à la carte bestellen
you can also order the dishes à la carte