



Degustationmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Auswahl aus drei kleinen Vorspeisen

Roastbeef vom Hirschen | knusprige confierte Ente |
Tomaten-Thymianmayonnaise

Roulade aus Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesankäse |
Rucola | Pinienkerne

Leicht gebundene Wildsuppe | Pilze | geräucherte Ente

Tartar aus frischem Lachs | Noordseekrabben

Marinierte Jakobsmuschel | Mousse aus geräuchertem Aal | Heringskaviar

'Fiskesuppe' | cremige Norwegische Fischsuppe

Blätterteig met cremigen Pilzen | Walnuss | Gruyère 

Ravioli mit Kürbis | Old Amsterdam Käse | Winterwurzel 

Cremesuppe aus Chicorée | Pinienkerne 

Auswahl aus einer Hauptspeise

Hasenpfeffer | winterliche Garnitur

Kalbsschulter | sanft geschmort | Stroganoffsauce

Seeteufel | Speck | Spinat

Lachsfilet* | Safransauce

Gefüllte Zucchini | Ratatouille | knuspriger Ziegenkäse 

Kohlrabi | Sauce mit Petersilie-Schnittlauch-Thymian-Oregano | Trüffelkaviar 

Nachspeise oder Käseplatte

Grand Dessert | Auswahl aus verschiedenen Süßigkeiten

Käseplatte | Auswahl aus verschiedenen kleinen Käsen |
Feigenkompott | Nussbrot

€ 39,50 p.p.

** Trotz sorgfältiger Inspektion können sich noch Gräten im Fisch befinden.*

Haben Sie eine Allergie, dann sagen Sie es uns bitte.