
Wahl des Küchenchefs

4 von unserem Küchenchef zusammengestellte Runden € 59,-

Kalt

Zwolsch-Brotplatte €6,50

Sauerteigbrot von „De Stadsbakker“ mit Olivenöl, Butter und Dukkah

Steak-Tartar €15,50

Kataifi, Wachtelei, Crostini, Eigelb, Worcester, Maldon, Schalotte, Kapern, Sriracha

Dünn geschnittenes Steak €14,50

Pani Puri, Béarnaise, Estragon, Kartoffel, grüner Spargel, Senfkörner

Parmaschinken & Melone €14,-

Feta, Joghurt, Malzessig, rote Paprika, Koriander, Eis mit geräuchertem Speck

Thunfischtatar €17,-

Gelbflossen-Thunfisch, Kimchi, Sojaperlen, AlgenGarnelencracker, Queller, Dill-Estragon-Mayonnaise

Gamba am strand €18,-

Argentinische Garnele (3 Stück), Gurkenbrühe, Papadum, Wakame, Queller, Kalamansi, Aioli

Wolfsbarsch-Ceviche €15,-

Minitomaten, Erdnüsse, Sambal Matah, Frühlingszwiebeln, Tigermilch, Kräuteröl

Gazpacho €12,50

Gurke, Croutons, veganer Parmesan, Oliven, Tomate, grünes Kräutersorbet-Eis

Tompouce Ziegenkäse €14,50

Feigen, Nussmischung, Honig, Basilikum, Dukkah, Aceto, Schnittlauch-Basilikumöl

Beilagen

Frische Pommies €5,50

Wahlweise Mayonnaise, geräucherte Paprikamayonnaise, Trüffelmayonnaise, Chipotle-Mayonnaise oder vegane Mayonnaise

Sweet potato fries €7,-

Wahlweise Mayonnaise, geräucherte Paprikamayonnaise, Trüffelmayonnaise, Chipotle-Mayonnaise oder vegane Mayonnaise

Blumenkohl €6,-

Hummus, Kichererbsen, Tahini, Koriander, Minze, Paprikaöl

Warm

Lágrimas de Ibérico €17,50

Rippenfleisch, Chorizo, grüne Tigertomate, Tomatensalsa, Cornflakes, Aioli

Rendang €15,50

Indonesisches geschmortes Rindfleisch, PandanReis im Bananenblatt, Koriander, Frühlingszwiebeln, Kokosnussschaum, Sereh-Öl

Bao-Brötchen, koreanisches Brathähnchen €14,50

Kimchi, Atjar, Frühlingszwiebeln, Sesam, Miso-Mayonnaise

Kurze Rippe mit Knochen €16,50

Kartoffel-Mille-Feuille, Lauch, Karotte, rote Zwiebel, Sumach, Baharat-Creme

Wolfsbarsch €17,50

Büffel-Burrata, Pak Choi, Zwerghuhn, Dukkah, Chimichurr

Garnelen-Gyoza €14,50

Glasnudeln, Sambal Matah, Tom-Yum-Brühe, Limette Mayonnaise

Jackfruchtknödel €14,-

Würzige Brühe, roter Pfeffer, Sojasprossen, Kokosnuss, Wildreis, Limettenblattöl

Knusprige Aubergine €12,50

Tempura, Rotkohl, Frühlingszwiebeln, Jalapeño, BBQ-Sauce

Kälter

Käseplatte von „Harry, dem Geschmacksspezialisten“ €15,50

Verschiedene Käsesorten, Feigenbrot, Sirup, Crostini, eingelegte Weintrauben, Senfkörner

Crèmeux fraise €9,50

Erdbeeren, Limette, Basilikum, Rubinschokolade, rosa Pfeffer, Joghurteis

Espresso martini affogato €13,-

Espresso Martini, Vanilleeis

Pannacotta €10,-

Vanille, Orange, Baiser, Crème Patissière, weiße Schokolade, Orangensorbet

Karamellisierte Ananas €10,-

Passionsfrucht, Kokos-Erdnuss-Crumble, rote Paprika, Curry, Rum-Karamell, Kokos-Limetten-Sorbet

Wahl des Ensemble

3 runden €43,-

3 runden vegetarisch oder vegan €40,-

4 runden €55,-

4 runden vegetarisch oder vegan €50,-

Serviert mit frischen Pommes Frites und Blumenkohl

Steak-Tartar

Kataifi, Wachtelei, Crostini, Eigelb, Worcester, Maldon, Schalotte, Kapern, Sriracha

Thunfischtatar

Gelbflossen-Thunfisch, Kimchi, Sojaperlen, AlgenGarnelencracker, Queller, Dill-Estragon-Mayonnaise

Tompouce Ziegenkäse

Feigen, Nussmischung, Honig, Basilikum, Dukkah, Aceto, Schnittlauch-Basilikumöl

Tussengerecht bij 4 rondes

Garnelen-Gyoza

Glasnudeln, Sambal Matah, Tom-Yum-Brühe, Limette Mayonnaise

Knusprige Aubergine

Tempura, Rotkohl, Frühlingszwiebeln, Jalapeño, BBQ-Sauce

Kurze Rippe mit Knochen

Kartoffel-Mille-Feuille, Lauch, Karotte, rote Zwiebel, Sumach, Baharat-Creme

Wolfsbarsch

Büffel-Burrata, Pak Choi, Zwerghuhn, Dukkah, Chimichurr

Jackfruchtknödel

Würzige Brühe, roter Pfeffer, Sojasprossen, Kokosnuss, Wildreis, Limettenblattöl

Pannacotta

Vanille, Orange, Baiser, Crème Patissière, weiße Schokolade, Orangensorbet

Espresso martini affogato (+ €3,-)

Espresso martini, Vanilleeis

Karamellierte Ananas

Passionsfrucht, Kokos-Erdnuss-Crumble, rote Paprika, Curry, Rum-Karamell, Kokos-Limetten-Sorbet