

MENU AOÛT – AUGUST

ENTRÉE

Maquereaux | tomates | chou-rave | framboise |
Nova Fruit Cuberdon

Pastèque | Feta | olives noires | miel | soja | sésame

Bœuf | nori | whisky Lambertus Peated (tourbé) |
roquette | gingembre

PLAT

Calamar | aubergine | anchois | tomates | citron |
Gin 1836 Classique

Cochon de lait | miel | moutarde | légumes d'été |
Lambertus Smooth

Tomates | burrata | nectarines | thym | basilic

DESSERT

Assortiment de fromages

Fraises | fromage blanc | pistache | menthe

VORSPEISE

Makrelen | Tomaten | Kohlrabi | Himbeeren |
Nova Fruit Cuberdon

Wassermelone | Feta | schwarze Oliven | Honig | Soja | Sesam

Rindfleisch | Nori | Lambertus Whisky Peated (getorft) |
Rucola | Ingwer

HAUPTGERICHT

Tintenfisch | Aubergine | Anchovis | Tomaten | Zitrone |
Gin 1836 Klassik

Spanferkel | Honig | Senf | Sommergemüse |
Lambertus Smooth

Tomaten | Burrata | Nektarinen | Thymian | Basilikum

DESSERT

Käseauswahl

Erdbeeren | Quark | Pistazien | Minze

*Certains plats peuvent contenir des allergènes. Merci de nous questionner en cas de doute !
Einige Gerichte können Allergene beinhalten. Bitte befragen Sie uns im Einzelfall!*