

■ CARABINERO – VALGE SPARGEL – LÖHNAV MADAR

■ PAPIKA - TOMAT - KARULAUK

KAMMELJAS - ŠAMPANJA KAPSAS - VESIKRESS

TUVI - NUIKAPSAS - KIRSS

■ VASIKAS- SIGUR- LEESKPUTK

■ RABARBERI TRILOGIA

PETIT FOURS

6 käiku 98 € / 4 käiku 82 €

■ SPARGLI VARIATSIION

■ PAPIKA - TOMAT - KARULAUK

ŠAMPANJA KAPSAS - SINEPIJÄÄTIS - SIBUL

NUIKAPSAS - KIRSS - SIDRUNALOISIA

■ LILLKAPSAS - MONT D'OR - ESTRAGON

■ RABARBERI TRILOGIA

PETIT FOURS

6 käiku 86 € / 4 käiku 74 €

veinivalik 82 € / 64 € kihisev veinivalik 99 € / 81 €

JUUSTUKÄIK 35 €

Chef de Cuisine
Matthias Diether

General Manager
Bart Dufour

■ CARABINERO - WHITE ASPARAGUS - WOODRUFF

■ PAPRIKA - TOMATO - RAMSON

ATLANTIC TURBOT - CHAMPAGNE CABBAGE - WATERCRESS

ÉTOUFFÉE PIGEON - KOHLRABI - CHERRY

■ VEAL - CHICORY - LOVAGE

■ TRILOGY OF RHUBARB

PETIT FOURS

6 courses 98 € / ■ 4 courses 82 €

■ VARIATION OF ASPARAGUS

■ PAPRIKA - TOMATO - RAMSON

CHAMPAGNE CABBAGE - MUSTARD ICE CREAM - ONIONS

KOHLRABI - CHERRY – LEMON VERBENA

■ CAULIFLOWER - MONT D'OR - TARRAGON

■ TRILOGY OF RHUBARB

PETIT FOURS

6 courses 86 € / ■ 4 courses 74 €

wine pairings 82 € / ■ 64 € sparkling pairings 99 € / ■ 81 €

CHEESE SELECTION 35 €

Chef de Cuisine
Matthias Diether

General Manager
Bart Dufour