

April-Menü

beginnen Sie mit einem prickelnden Aperitif | 10

WIJNKASTEEL GENOELS-ELDEREN, ZWARTE PAREL, BRUT, Belgien, Flandern
Duft nach Blumen | Geschmack nach Steinobst | erfrischender Nachgeschmack

VORSPEISE

Geräucherte Forelle

Tomate | pikante Mango-Perlen

HAUPTSPEISE

Rindfilet

Irish | gebraten | Rübekraut | Sauce Provençale

DESSERT

Bavarois

Minze | Rum | frisches Zitroneneis

GENIESSEN SIE UNSER 3-GANG-MONATSMENÜ | 40

Weinpaket inklusive Sekt/Flasche KRNWTR | 24 | halbe Gläser 15

Möchten Sie Ihr Menü mit Käse ergänzen?

Käseverkostung | 15

Nussbrot | Apfel

Haben Sie irgendwelche Allergien oder Diätvorschriften? Bitte teilen Sie uns dies mit!



WITTE BERKEN MENU

Wechselnde Speisekarte an ungeraden Tagen:
1, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15 April

- VORSPEISE | 16 **Geräucherter Lachs** | marinierte Garnele | 5-Gewürze-Creme
Kalbslende | leicht geräuchert | Dill | Soja | Walnussalat
Perlhuhnpastete | Orangen-Zwiebel-Confit | Pistazien-Crisp
Kürbis 🌿 | gepufft | Ingwer | Tomate | Nüsse | Limettenjoghurt
Cannelloni al Sedano 🌿 | Sellerie | Apfel | Kürbiscreme
- SUPPE | 10 **Wildbrühe** | Waldpilze | Kräuterstängel
- ZWISCHEN | 18 **Kalbsbries** | knusprig frittiert | Radicchio | jus veluws Feuer | zusatz. +3
Ravioli 🌿 | Ziegenkäse und Honig | wilder Spinat
- HAUPTSPEISE | 28 **Heilbutt** | Gemüsespaghetti | Tomaten-Weißweinsauce
Rundes Steak | 125 Gr | Pastinaken | schwarze Knoblauchsauce | 250 Gr zusatz. +6
Lamm | gebratene Rose | Kohlrabi | Bohnengallertesaft
Papadum 🌿 | schwarze Kichererbse | Halloumi | Tomatenchutney
Linsencurry 🌿 | Kokosnuss | geröstete Auberginen
- DESSERT | 12 **Crème brûlée** | Kaffee Likör | Walnusseis
Birne Panna Cotta | hausgemachtes Sternanis-Eis
Cerises | Warme Kirschen | Zuckerwaffel | Vanilleeis
Käse | Nussbrot | Apfelsirup | ergänzen +3
- Alternative zum Nachtisch ein spezieller Kaffee oder Affogato**
- 3 GÄNGE | 47 Vorspeise oder Suppe + Hauptgericht + Dessert
Passende Weine können Sie aus der Karte auswählen.
- Sie können die Gerichte auch à la carte**
- PFLANZLICH & MILCHPRODUKTE 🌿 | 100% PFLANZLICH 🌿
- Haben Sie Allergien oder Ernährungsbedürfnisse? Bitte lassen Sie es uns wissen!



WITTE BERKEN MENU

Wechselnde Speisekarte an ungeraden Tagen:
2, 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 April

- VORSPEISE | 16 **Weißer Thunfisch** | Tatar | Glasnudeln | Tomatenkompott
Lamsham | gerauchert | Ziegenkasemousse | Knoblauchcroutons
Perlhuhnpastete | Orangen-Zwiebel-Confit | Pistazien-Crisp
Chioggia-Rübe 🌿 | grüner Spargel | Grapefruit | Burrata | Himbeerdressing
Rote Linsen 🌿 | alat | Zuckermais | gelbe Rübe | Tahini-Dressing

- SUPPE | 10 **Sellerie** 🌿 | cremig | rote Zwiebel | Bleu de Wolvegä

- ZWISCHEN | 18 **Dorade** | auf der Haut gebraten | Sauce aus Limette und Thymian
Waldpilze | Ragout | tartufata

- HAUPTSPEISE | 28 **Kabeljau** | Filet | Queller | Soße Antibiose
Kalbsmedaillon | Bruststück | piccalilli
Veluws-ente | Filet | Muskateller-Sherry-Sauce
Grüner Eintopf 🌿 | Linsen | rote Zwiebel | Karotte | Aubergine | Pecorino
Risotto 🌿 | Zitronengras | Fritos mit Gemüse der Saison

- DESSERT | 12 **Butternusskürbis** | bavaois | cremiges Zimteis
Brownie | Pekannüsse | karamellierter Apfel | Mohn-Eis
Parfait | Wintergewürze | Birnenkompott
Käse | Nussbrot | Apfelsirup | ergänzen +3

Alternative zum Nachtisch ein spezieller Kaffee oder Affogato

- 3 GÄNGE | 47 Vorspeise oder Suppe + Hauptgericht + Dessert
Passende Weine können Sie aus der Karte auswählen.

Sie können die Gerichte auch à la carte

PFLANZLICH & MILCHPRODUKTE 🌿 | 100% PFLANZLICH 🌿

Haben Sie Allergien oder Ernährungsbedürfnisse? Bitte lassen Sie es uns wissen!