



FEBRUAR-MENÜ

APERITIF | 10

Beginnen Sie mit einem prickelnden Aperitif

WIJNKASTEEL GENOELS-ELDEREN, ZWARTE PAREL, BRUT, Belgien, Flandern
Aromen von Blumen | viel Steinobst im Mund | erfrischender Nachgeschmack

VORSPEISE

SCHINKEN

Schatz | Thymian | roter Zuckersalat

HAUPTSPEISE

Wels

Filet | gebraten | beurre Noisette | salzige Finger

DESSERT

Cheesecake

Kardamom | Bauernjungen | cremiges Karamell-Eis

MENÜ | 40

GENIESSEN SIE UNSER FEBRUAR-MENÜ

Weinarrangement inklusive Sekt/Flachwein KRNWTR | 24 | halbe Brille 18

Möchten Sie Käse zu Ihrem Menü hinzufügen?

KASE | 15

Käseplatte | Nussbrot | Apfelsirup

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



WITTE BERKEN MENU

Wechselnde Speisekarte an ungeraden Tagen:
11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25, 27 Februar

- 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:
10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28 Februar

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 Wolvega

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 | bavarois | 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!