

JRE MENU RANTRÉE

Zeebaars

snijboon – komkommer – zoetzure groenten

Wortel

dadel – graan - kerrie

Rode poon filet (*)

Anjou peer – peterseliewortel – mossel - jus nature

Knolselderij

Pata Negra – bieslook – kaantjes – miso – jus de veau

Patrijs

zuurkool – pompoen – hasselback – little jam – Parmezaan – jus nature

Karamel

appel – walnoot – toffee

LUNCH

3 gangen (Zeebaars – Patrijs - Karamel) € 67,00

LUNCH/DINER

4 gangen (Zeebaars – knolselderij – Patrijs – Karamel) € 98,00

5 gangen (zonder *) € 115,00

6 gangen € 129,00

Kaas-assortiment i.p.v. zoet, supplement € 17,50

BEGELEIDENDE DRANKEN

Begeleidende wijnen per glas € 11,00

Begeleiding halve glazen € 6,00

Alcoholvrije begeleiding per glas € 7,00

Wijzigen in het menu kunnen resulteren in een meerprijs
Indien u dieet of allergie wensen heeft, vernemen wij deze graag van u.

JRE MENU RANTRÉE

Sea bass

string bean - cucumber - sweet and sour vegetables

Carrot

date – grain - curry

Red Gurnard fillet (*)

Anjou pear - parsley root - mussel – jus nature

Celeriac

Pata Negra - chives - cracklings – miso – jus de veau

Partridge

sauerkraut - pumpkin - hasselback - little jam - Parmesan – jus nature

Caramel

apple - walnut - toffee

LUNCH

3 courses (Sea bass – Partridge - Caramel) € 67,00

LUNCH | DINER

4 courses (Sea bass – Celeriac – Partridge - Caramel) € 98,00

5 courses (without *) € 115,00

6 courses € 129,00

Assortment of cheeses instead of sweet | Supplement € 17,50

PAIRING DRINKS

Wine-pairing € 11,00 per glass

Half glass wine-pairing € 6,00 per glass

Non-Alcohol alternative pairing € 7,00 per glass

Changes in the menu may result in an additional charge.

If you have a diet or allergy wish, please, let us know.

JRE MENU RANTRÉE

Seebarsch

Stangebohne - Gurken - süß-saures Gemüse

Karotte

Dattel – Getreide - Curry

Roter Knurrhahn-filet (*)

Anjou Birne - Petersilienwurzel - Muschel – natur Soße

Knollensellerie

Pata Negra - Schnittlauch – Miso – Jus de Veau

Rebhuhn

Sauerkraut - Kürbis - Hasselback – Little Jam - Parmesan – Jus Nature

Karamell

Apfel - Walnuss - Toffee

LUNCH

3 Gängen (Seebarsch – Rebhuhn - Karamell) € 67,00

LUNCH | DINER

4 Gängen (Seebarsch – Knollensellerie – Rebhuhn - Karamell) € 98,00

5 Gängen (ohne *) € 115,00

6 Gängen € 129,00

Käse Sortiment anstatt Süß Supplement € 17,50

BEGLEITUNG-GETRÄNKE

Wein Begleitung € 11,00 pro Glas

Halbe Gläser Wein Begleitung € 6,00 pro Glas

Alkoholfreie Begleitung € 7,00 pro Glas

Änderungen im Menü können zu einer zusätzlichen Gebühr führen.

Wenn Sie eine Diät oder Allergie haben, möchten wir darüber gerne informiert werden.

JRE MENU RANTRÉE

Bar de ligne

haricot vert – cucumbre - légumes aigre-doux

Carotte

dattes - céréales - curry

filet de grondin rouge (*)

Poire d'Anjou - racine de persil - moules - sauce naturelle

Célieri-rave

Pata Negra - ciboulette - miso – jus de veau

Perdrix

choucroute - potiron - hasselback – little jam - parmesan – jus nature

Caramel

pomme - noix - caramel

LUNCH

3 plats (Bar de Ligne – Perdrix - Caramel) € 67,00

LUNCH | DINER

4 plats (Bar de Ligne – Céleri-rave – Pedrix – Caramel) € 98,00

5 plats (sans *) € 115,00

6 plats € 129,00

Sélection de Fromage au lieu de dessert, supplément € 17,50

ACCOMPAGNANT DES BOISSONS

accompagnant de vin € 11,00 par verre

demi-verre accompagnant de vin € 6,00 par verre

conseils non alcoolisés € 7,00 par verre

Toute modification apportée au menu peut résulter en une addition plus élevée.

Si vous avez un régime alimentaire ou des allergies, nous aimerions vous entendre.