

TASTING MENU

Please choose either
the 3-course menu or the 4-course menu.

3 COURSES & DESSERT

Veal 109.-
Salmon 108.-
Vegetarian 96.-

SPRING STARTER

Wild herbs · chive beurre blanc

ASPARAGUS VELOUTÉ

White asparagus · yuzu · hazelnut ·
wild garlic oil

PLATE OF YOUR CHOICE

Veal · morel mushrooms ·
sweet potato cream · long pepper jus

or

Orkney salmon · fennel · orange ·
potato mille-feuille

or

Fregola Sarda · peas ·
Belper tube cheese · verbena

DESSERT

Strawberry · meringue · crumble

4 COURSES & DESSERT

Salmon & Veal 138.-
Vegetarian & Veal 128.-
Vegetarian & Salmon 127.-
Vegetarian 115.-

SPRING STARTER

Wild herbs · chive beurre blanc

ASPARAGUS VELOUTÉ

White asparagus · yuzu · hazelnut ·
wild garlic oil

1ST PLATE OF YOUR CHOICE

Orkney salmon · fennel · orange ·
potato mille-feuille

or

Ravioli · kohlrabi · fresh goat cheese · millet ·
rhubarb · watercress · chamomile broth

2ND PLATE OF YOUR CHOICE

Veal · morel mushrooms ·
sweet potato cream · long pepper jus

or

Fregola Sarda · peas ·
Belper tube cheese · verbena

DESSERT

Strawberry · meringue · crumble