

MENU

Ons wisselend chef's menu wordt mede bepaald door
seizoensproducten.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen
en vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of
allergieën.

Chef's menu

vanaf 18:00 uur

3-gangen	42,50
4-gangen	52,50
5-gangen	59,50
6-gangen	67,50

Bij het aperitief

Cava	9,00
Champagne Blanc de Blancs	13,75

Oesters

geserveerd met bijpassend garnituur per stuk	4,25
half-dozijn	25,50

Pata Negra dungsnesden van het Iberico varken	11,75
--	-------

Vegetarische amuse	4,75
--------------------	------

Gemarineerde zwaardvis

avocado | kumato tomaat | bleekselderij | tijgermelk

Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

Aubergine

tahin | oesterzwam | falafel

Runderstaartstuk van de BBQ

shortrib | gepofte pompoen | aardappel fondant | vadouvan

Amaretti cake en framboos

butterscotch | sinaasappel | gember | yoghurt-kardemom ijs
*supplement kaas in plaats van zoet 3,50

Voorgerechten

Tataki watermeloen

quinoa | witlof | gember | zuurdesem

Steak tartaar kalf

krokante wang | Amstersamse ui | artisjok | piccalilly

Tom Kha

en flûte | shiitake

Hoofdgerechten

Scholfilet

canneloni | sepia | zwarte knoflook | Savora mosterd

Gnocchi zoete aardappel

taleggio | snijbiet | amandel | bruine boter

Wijntip

Wit

Michel Gassier, "Costières de Nimes" '20
Viognier

perzik | aromatisch | stuivend 35,00

Rood

Domaine de Baccari, Meknes '15
Cabernet Sauvignon & Syrah

kers | zwart fruit | vanille 45,00

Zoetigheden

Sgroppino

vodka | citroensorbet | Prosecco

8,50

Madeleines

4 stuks

vers afgebakken

8,50

Diverse smaken bonbons

per stuk

1,75