

# 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.

## Lunchmenu

tot 15:00 uur

2-gangen	32,50
3-gangen	42,50
4-gangen	52,50

## 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

## Aubergine

tahin | oesterzwam | falafel

## Scholfilet

cannelloni | sepia | zwarte knoflook | Savora mosterd

## 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

### Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

## Hoofdgerechten

---

### Runderstaartstuk van de BBQ

shortrib | gepofte pompoen | aardappel fondant | vadouvan

### Gnocchi zoete aardappel

taleggio | snijbiet | amandel | bruine boter

### Maaltijdsalade zalm en tonijn

krab | rettich | radijs | wasabi crumble

26,75

## 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