

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	45,00
4-gangen	55,00
5-gangen	62,50
6-gangen	67,50

Rilette van Schelvis

gerookte paling | grapefruit | venkel | saffraan

Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

Linzen 'Indiase Dahl'

zoete aardappel | garam masala | spinazie soufflé

Kalfsribeye

*supplement eendenlever 7,50

sucade | bitterbal Parmezaan | gerookte sjalot | sambai azijn

Kersen cake

lemon curd | honing | basilicum | witte sangria | cola sorbet

*supplement kaas in plaats van zoet 3,50

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 dungseden van het Iberico varken	11,75
Vegetarische amuse	4,75

Voorgerechten

Lam 'entrecôte'

tuinboon | zwarte knoflook | marjolein | polenta

Gerookte Hüttenkäse

brioche | aardbei | tijgertomaat | aceto | koffie crumble

Tom Kha

en flûte | shiitake

Hoofdgerechten

Tongschar

pompoen gnocchi | pulpo | gepofte paprika | noilly prat

Open ravioli

supplement truffel € 5,00

knolselderij | eidooier | rode ui | morille schuim

Wijntip

Wit

Château Pierreclos "Mâcon", Bourgogne '21
Chardonnay

verweven hout | ananas 47,50

Rood

Bodegas Norton "Finca la Colonia", Mendoza '19
Malbec

pruimen | peper 37,50

Zoetigheden

Sgroppino

vodka | citroensorbet | Prosecco

8,50

Madeleines

4 stuks

vers afgebakken

8,50

Diverse smaken bonbons

per stuk

1,75