

# 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	35,00
3-gangen	45,00
4-gangen	55,00

### Rilette van Schelvis

gerookte paling | grapefruit | venkel | saffraan

### Linzen 'Indiase Dahl'

zoete aardappel | garam masala | spinazie soufflé

### Tongschar

pompoen gnocchi | pulpo | gepofte paprika | noilly prat

### 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 dungsmeden van het Iberico varken	11,75
Vegetarische amuse	4,75

## Voorgerechten

---

### Lam 'entrecôte'

tuinboon | zwarte knoflook | marjolein | polenta

### Gerookte Hüttenkäse

brioche | aardbei | tiggertomaat | aceto | koffie crumble

### Tom Kha

en flûte | shiitake

### Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

## Hoofdgerechten

---

### Kalfsribeye

\*supplement eendenlever 7,50

sucade | bitterbal Parmezaan | gerookte sjalot | sambai azijn

### Open ravioli

supplement truffel € 5,00

knolselderij | eidooier | rode ui | morille schuim

### Maaltijdsalade zalm en tonijn

krab | rettich | radijs | wasabi crumble

26,75

## 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