

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

Zalm mozaïek

zwarte olijf | groene minestrone |
gefermenteerde knoflook | karnemelk cremeaux

Bisque van schaaldieren

en flûte | cognacroom

Roseval aardappel

rouille schuim | eidooier crème |
krokante quinoa | lavas | gezouten citroen

Picanha

brisket | polenta | buffel taleggio | gele peen |
jus Limburgse mosterd

Baba rum

ananas | rum karamel | passievrucht gel | pistache |
roomijs stroopwafel
*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 half-dozijn	4,25 25,50
Pata Negra dungseden van het Iberico varken	11,75
Vegetarische amuse	4,75

A LA CARTE

Voorgerechten

Rilette kalfswang

Waldorf salade | bladerdeeg | oude kaas |
crème paddenstoelen 15,25

Krokante burrata

bleekselderij | marshmallow komkommer |
bieslook | arrabbiata 14,50

Tom Kha

en flûte | shiitake 9,75

Hoofdgerechten

Corvina

gamba | sushirijst | paksoi | romanesco |
beurre blanc groene curry 26,75

Gemarineerde rode biet

bramen | witlof | granola | koffie | zuring 24,50

Wijntip

Wit

Le Rive, Veneto '20
Manzoni
abrikoos | geroosterde noten | honing 39,00

Rood

Domaine de Baccari, Meknes '16
Cabernet Sauvignon & Syrah
kersen | zwart fruit | vanille 45,00

Desserts

Sgroppino

vodka | citroensorbet | Prosecco 8,50

Baba rum

ananas | rum karamel | passievrucht gel |
pistache | roomijs stroopwafel 10,75

Madeleines

vers afgebakken | 4 stuks 8,50

Diverse smaken bonbons

per stuk 1,75

Kazen

biologische kazen met bijpassende garnituur 15,75