

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

tot 15:00 uur

2-gangen	37,50
3-gangen	47,50
4-gangen	57,50

Voorgerechten

Chef's entree 15,25
wisselend voorgerecht van de chef

Iberico procureur 15,25
mini biet | gepofte knoflook | geroosterde ui |
kalamansi

Panna cotta groene curry 14,50
rendang witte kool | paksoi | koriander |
miso mayonaise

Bij het aperitief

Cava 9,00
Champagne Blanc de Blancs 14,50

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

Baeri kaviaar
10 gr per 2 personen 19,50 p.p.
blini | crème fraîche | krab

Pata Negra 11,75
dungsmeden van het Iberico varken

Vegetarische amuse 5,50

Tussengerechten

Chef's entremets 14,50
wisselend tussengerecht van de chef

Bisque van schaaldieren 10,75
en flûte | cognacroom

Tom Kha 9,75
en flûte | room citroengras

A LA CARTE

Hoofdgerechten

Chef's piece 26,75
wisselend hoofdgerecht van de chef

Gebakken kabeljauw 26,75
witte asperge | rosti | venkel | bosui | sambal Hollandaise

Gekonfijte artisjok 24,50
morbier kaas | asperges | doperwt | beurre blanc aceto balsamico

Lams entrecote 32,50
schouder | bbq lak | persilade | paprika | jus met mango
*supplement lam in het lunchmenu verwerkt 7,50

Salade Riche 29,50
black tiger gamba | buikspek | chorizo | venkel | honing tomaat | saffraan mayonaise
|*supplement salade in het chef's menu verwerkt 5,00

Supplements
Gebakken zwezerik 7,50
Gebakken eendenlever 7,50

Wijntip

Wit 35,00
Anselmann Weißburgunder Trocken '20
Weissburgunder
licht mineralig | aromatisch | wit fruit

Rood 42,50
Krasno "Klet Brda", Goriska '16
Syrah
zwarte bes | peper | eiken

Desserts

Chef's dessert 10,75
wisselend dessert van de chef

Sgroppino 8,50
vodka | citroensorbet | Prosecco

Madeleines 8,50
vers afgebakken | 4 stuks

Diverse smaken bonbons 2,00
per stuk

Kazen 15,75
biologische kazen met bijpassende garnituur