

# 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	49,50
4-gangen	59,50
5-gangen	69,50
6-gangen	75,00

Voor het wisselen van uw zoete dessert naar  
een kaasplankje  
rekenen wij een supplementprijs van 3,50

## Bij het aperitief

Cava	9,50
Champagne Blanc de Blancs	14,50

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

Gerookte paling	19,75
brioche   crème fraîche   haringkaviaar supplement Baerii kaviaar blikje 10 gr	25,00

Pata Negra dungsmeden van het Iberico varken	13,75
---	-------

Vegetarische amuse	5,50
--------------------	------

## Voorgerechten

<b>Chef's entree</b>	15,25
wisselend voorgerecht van de chef	

<b>Tamme eendenborst</b>	15,25
arancini cepes   eendenbout   hoisin   szechuan peper   granaatappel	

<b>Mousse geitenkaas</b>	14,50
pandan   merengue   tosti groene asperge   pistache   crème vadouvan	

## Tussengerechten

<b>Chef's entremets</b>	14,50
wisselend tussengerecht van de chef	

<b>Bisque van schaaldieren</b>	11,75
en flûte   cognacroom	

<b>Romige linzen-harissa soep</b>	10,75
en flûte   room kokos en citroengras	

# A LA CARTE

## Hoofdgerechten

---

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

**Gnocchi basilicum** 24,50  
portobello | aubergine | tomaat | macadamia |  
schuimige Parmezaan

**Rose dorade filet** 26,75  
inktvis | polenta | koffie | cashewnoot |  
beurre blanc

**Kreeft & procureur** 34,50  
cannelloni venkel | pernod | peterselie |  
sinaasappel | schuimige saus pompoen  
\* kreeft & procureur in het chef's menu verwerkt 10,00

**Salade 'Surf en Turf'** 29,50  
pastrami | gamba | coquille |  
truffelmayonaise  
\* salade in het chef's menu verwerkt 5,00

**Supplement**  
Gebakken eendenlever 7,50

## Wijntip

---

**Wit** 67,00  
**St. Remigius "Spätlese" '21**  
Chardonnay  
boter | toast | steenfruit

**Rood** 79,00  
**Prunotto "Costamiolo" Reserva D.O.C.G., '20**  
Barbera  
rokerig | pruim | cacao

## Desserts

---

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

**Affogato** 9,75  
vanille ijs | espresso  
\* toevoeging Walcher Noir likeur 7,50

**Madeleines** 8,50  
vers afgebakken | 4 stuks

**Diverse smaken bonbons**  
per stuk 2,00  
giftdoosje 8,00

**Kazen** 15,75  
biologische kazen met bijpassende garnituur