

# 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 4,50

## 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>	15,75
wisselend voorgerecht van de chef	

<b>Iberico procureur</b>	15,75
peterselie   gerookte amandel   perzik   sjalot   snijboon	

<b>Gerookte burrata</b>	14,75
tataki watermeloen   gezouten citroen   mint merengue   rode ui   beurre noisette	

## Tussengerechten

<b>Chef's entremets</b>	15,50
wisselend tussengerecht van de chef	

<b>Bisque van schaaldieren</b>	12,75
en flûte   cognacroom	

<b>Tom Kha</b>	11,75
en flûte   room laos en kurkuma	

# A LA CARTE

## Hoofdgerechten

---

**Chef's piece** 27,50  
wisselend hoofdgerecht van de chef

**Open ravioli** 25,50  
witte truffel | prei | knolselderij | kingboleet |  
balsamico | gerookte ui

**Schol op de graat** 27,50  
garnaal | rabarber lak | couscous | biet |  
vanille | beurre blanc limoenblad

**Cote de Boeuf (per 2 personen)** 79,50  
frietten | little gem | parmezaan | rode ui |  
Hollandaise

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

**Supplement**  
Gebakken eendenlever 7,50  
Geschaafde zomertruffel 7,50

## Wijntip

---

**Wit** 47,50  
**Jean-Max Roger "Menetou-Salon", '20**  
Sauvignon Blanc  
citrus | specerijen | muskus

**Rood** 57,00  
**Provolo "Ripasso Superiore", Valpolicella '18**  
Corvina & Rondinella & Molinara  
lobbig | krenten | bittertje

## Desserts

---

**Chef's dessert** 11,75  
wisselend dessert van de chef

**Sgroppino** 9,75  
vodka | prosecco | citroen sorbet

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

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

**Kazen** 16,75  
van 'Kaasfort Amsterdam' | bijpassende garnituur