

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
Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs	12,50

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

Gerookte paling	21,75
brioche crème fraîche haringkaviaar supplement Baerii kaviaar blikje 10 gr	25,00

Pata Negra dungsmeden van het Iberico varken	15,75
---	-------

Crème brûlée geitenkaas brioche vijg	16,75
---	-------

Voorgerechten

Chef's entree	15,75
wisselend voorgerecht van de chef	

Poulet noir	15,75
butter chicken linzen koriander tandoori	

Aardpeer	14,75
zwarte knoflook gort lavas roggebrood	

Tussengerechten

Chef's entremets	15,50
wisselend tussengerecht van de chef	

Bisque van schaaldieren	12,75
en flûte cognacroom	

Pompoensoep met gele curry	11,75
en flûte room sriracha	

A LA CARTE

Hoofdgerechten

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

Terrine knolselderij 25,50
rode biet | koffie | karmozijn peer |
specerijen jus

Zeewolf 27,50
polenta | pompoen | salie |
beurre noisette

Beef de Tira (per 2 personen) 79,50
lende | padron peper | chorizo | avocado |
krokante aardappel | jus gerookte paprika

Salade Surf & Turf 29,50
bresaola | rivierkreeft | gerookte heilbot |
roomkaas | ponzu
* salade in het chef's menu verwerkt 5,00

Supplement
Gebakken eendenlever 7,50

Desserts

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

Tiramisu 11,75
espresso | lange vinger | mascarpone | vanille

Affogato 9,75
espresso | vanille ijs

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