

# CHEF'S MENU

Ons wisselend menu wordt mede bepaald door seizoensproducten.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen.

Vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of allergieën.

4-gangen	65,00
5-gangen	75,00
6-gangen	85,00

Wij rekenen een supplementprijs van 4,50 voor kaas i.p.v. dessert.

## Aperitieven

Cava	9,50
Crémant de Bourgogne Brut	12,50
Veuve Fourny & Fils a Vertus Champagne	50,00 (35,5cl) 100,00 (75cl)
Kolonne Null Cuvee Rosé 0.0%	9,50
Stadskasteel Oudaen Seizoens Bier	6,25

## Bites

<b>Oesters</b> geserveerd met bijpassend garnituur per stuk	4,50
half dozijn	25,50
<b>Kaviaar 'Oscietra' 10 gr</b> gerookte zalm   blini   crème fraîche	59,50
<b>Gerookte paling</b> brioche   crème fraîche   haringkaviaar	21,75
<b>Pata Negra</b> dungseden van het Iberico varken	17,50
<b>Steak tartaar</b> brioche   zure bom   vadouvan	18,75
<b>Krokante sushirol</b>  wakame   sriracha mayonaise	12,75
<b>Vegetarische amuse</b>  wisselende creatie van de chef	7,50

# A LA CARTE

## Voorgerechten

<b>Chef's entree</b>	17, <sup>50</sup>
wisselend voorgerecht van de chef	
<b>Kalfspaté</b>	17, <sup>50</sup>
katenspek   appel   balsamico   rozijnenbrood	
<b>Panna cotta avocado</b> 	17, <sup>50</sup>
hangop   zwarte olijf   kwarteleitje   kropsla	
<b>Salade San Daniele</b>	klein 21, <sup>75</sup> groot 34, <sup>50</sup>
rivierkreeft   watermeloen   ricotta   mayonaise peterselie	

## Hoofdgerechten

<b>Chef's piece</b>	32, <sup>50</sup>
wisselend hoofdgerecht van de chef	
<b>Flan rode biet</b> 	27, <sup>75</sup>
La Tur   rabarber   paarse basilicum	
<b>Scholfilet</b>	32, <sup>50</sup>
pommes bisque   artisjok   beurre blanc gerookte paling	
<b>Lamsrack</b>	42, <sup>50</sup>
lamsschouder   gnocchi   asperge   doperwten   jus appelcider	
* lamsrack verwerkt in het chef's menu	10, <sup>00</sup>
<b>Zeetong</b>	52, <sup>50</sup>
peterselie   hazelnoot   beurre noisette	
<b>Supplement</b>	
Portie friet	6, <sup>75</sup>
Geroosterde bloemkool met amandel en bechamel	7, <sup>50</sup>
Gebakken zwezerik	7, <sup>50</sup>

## Tussengerechten

<b>Chef's entremets</b>	17, <sup>50</sup>
wisselend tussengerecht van de chef	
<b>Bisque van zee kreeft</b>	15, <sup>75</sup>
en flûte   cognacroom	
<b>Tom kha</b> 	14, <sup>75</sup>
en flûte   kokos   limoenblad	
<b>Ravioli</b> 	17, <sup>50</sup>
eekhoorntjesbrood   spinazie   salieboter   pecorino	

## Desserts

<b>Chef's dessert</b>	13, <sup>75</sup>
wisselend dessert van de chef	
<b>Tartelette aardbei</b>	13, <sup>75</sup>
hangop   lavendel   perzik sorbet	
<b>Sgroppino</b>	10, <sup>75</sup>
vodka   vanille   prosecco   citroensorbet	
<b>Sgroppino pornstar martini</b>	10, <sup>75</sup>
vodka   vanille   prosecco   passievruchtsorbet	
<b>Madeleines</b>	9, <sup>00</sup>
vers afgebakken   4 stuks	
<b>Bonbons van Smit's Delicious</b>	2, <sup>50</sup>
diverse smaken per stuk	
giftdoosje	10, <sup>00</sup>
<b>Kazen van Kaasfort Amsterdam</b>	16, <sup>75</sup>
bijpassende garnituur	