

MENU DU CHEF

Zeeduivel

Sinaasappel - Venkel – Wasabi

of

Rund

Kwartelei - Asperge – Piccalilly

Zwarte heilbot

Asperge - Rode biet – Raapstelen

of

Lam

Aubergine - Doperwtten – Dragon

Aardbei

Basilicum - Kalamansi – Yoghurt

of

Kaasplankje (supp €4.00)

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

3 gangen €46.50

4 gangen* €53.50

**Incl. verrassings-
tussengerecht*

Ons menu du chef is ook
vegetarisch beschikbaar

**

Wijn arrangement

3 gangen €24.00

4 gangen €32.00

A.u.b., informeer onze collega's over allergieën en diëetwensen

Al onze vis is duurzaam gecertificeerd

VOORGERECHTEN

Tartaar van lokaal gekweekte rode Biet 	16
Schuim van Feta – Peer – Balsamico – Hazelnoot	
Sashimi van Noordzee Makreel	16.5
Komkommer – Finger Lime – Doperwten – Curry	
Eendenborst	17.5
Sinaasappel – 5 Spice – Savoy kool – Kastanje champignon	
Tonijn Tataki	18
Miso – Wasabi – Avocado – Ponzu	
Diamanthaas	18.5
Oesterzwam – Aubergine – Knoflook – Ponzu	

 = vegetarisch

A.u.b., informeer onze collega's over allergieën en diëetwensen

HOOFDGERECHTEN

Krokante Hollandse Bloemkool

Limabonen – Chili – Hazelnoot

26.5

Laksa Curry

Gamba – Chorizo – Noodles – Koriander

27.5

Miso Kabeljauw

Boerenkool – Oesterzwam – Lavas

31

Langzaam gegaarde Short-rib

Polenta – Aubergine – Wortel

32

Zeebaars

Aardappel – Fregula – Wortel – Hollandaise

32

Ossenhaas

Aardappel – Asperge – Zwarte knoflook

34.5

 = vegetarisch

A.u.b., informeer onze collega's over allergieën en diëetwensen

DESSERT

Lemon curd

Citroen sorbet – Witte chocolade – Honing – Yoghurt

12

Rabarber

Zandkoek – Ruby Chocolade – Rabarber Sorbet

12

Aardbei

Basilicum - Kalamansi – Yoghurt

12

Kaasplankje

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

16

 = vegetarisch

A.u.b., informeer onze collega's over allergieën en diëetwensen