

MENU DU CHEF

Kalfswang

Aardappel – Asperge – Knoflook – Rode ui

of

Krab

Avocado – Mojito – Grapefruit – Appel

Lam

Aardappel – Pistache – Witte asperge – Port jus

of

Heilbot

Fregula – Venkel – Bospeen – Beurre blanc

Aardbei

Champagne – Witte chocolade

of

Kaasplankje (supp €4.50)

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

VOORGERECHTEN

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

Tartaar van rode Biet

Schuim van Feta – Peer – Balsamico – Hazelnoot

16

Sashimi van Makreel

Komkommer – Finger Lime – Doperwten – Curry

16.5

Eendenborst

Sinaasappel – 5 Spice – Savoy kool – Kastanje champignon

17.5

Tonijn Tataki

Miso – Wasabi – Avocado – Ponzu

18

Diamanthaas

Oesterzwam – Aubergine – Knoflook – Ponzu

18.5

HOOFDGERECHTEN

Krokante Bloemkool

Limabonen – Chili – Hazelnoot

26.5

Laksa Curry

Gamba – Chorizo – Noodles – Koriander

27.5

 = vegetarisch

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



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

Cintroen sorbet – Witte chocolade – Honing – Yoghurt

12

Rabarber

Zandkoek – Ruby Chocolade – Rabarber Sorbet

12

Aardbei

Champagne – Witte chocolade

12

Kaasplankje

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

12

 = vegetarisch

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