

MENU DU CHEF

Sockeye zalm

Yuzu – Komkommer – Shiso

of

Buikspek

Pinda – Kweeper – Sechaun

Kabeljauw

Choron – Brandade – Prei

of

Reefilet

Shiitake – Bramen – Boerenkool

Baileys

Koffie – Chocolade – Duindoorn

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

Baileys

Koffie – Chocolade – Duindoorn

12

Kaasplankje

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

16

 = vegetarisch

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