

BITES: TO SHARE OR NOT TO SHARE.....

Zuurdesembrood met dips - vegetarisch	€ 7,50
Oester nature	€ 4,50 p. st.
Oester gegratineerd met Champagne Sabayon	€ 5,50 p.st
Arancini met paddenstoel en truffel	€ 10,00 3st.
Serrano ham met brioche	€ 15,00

VOORGERECHTEN

Caprese VEGETARISCH tomaat – basilicum – Parmezaanse kaas	€ 15,00
Kingfish bergamot – groene kruiden - gember	€ 22,00
Steak Tartaar dashi – look – paling - sesam	€ 24,50

TUSSENGERECHTEN

Brioche VEGETARISCH paddenstoel – Gruyère – balsamico	€ 17,50
Coquille zwarte knoflook – hazelnoot – beurre noisette	€ 22,50
Runderwang peterseliewortel – truffel - eekhoortjessaus	€ 25,00

HOOFDGERECHTEN

Knolselder VEGETARISCH € 25,00
romanesco - laurier – sjalot

Kabeljauw € 30,00
spinazie – aardappelmousseline – beurre blanc

Filet Pur € 45,00
knolselder – bimi – jus de veau

NAGERECHTEN

Cheesecake € 13,00
citroen – witte chocolade – vanille

Pure Chocolade € 13,00
karamel – sinaasappel – kardemom

Dame Blanche klassiek € 13,00
Warme chocolade – vanille ijs – slagroom

Assortiment van 3 kazen € 15,00
notenbrood – druif - confituur

KINDERMENU

Voor de nieuwe gasten van de toekomst maken wij graag iets in overleg.

MENU VAN DE CHEF

Kingfish

bergamot – groene kruiden - gember

Steak Tartaar (*)

dashi – look – paling - sesam

Coquille ()**

zwarte knoflook – hazelnoot – beurre noisette

Filet Pur

knolselder – bimi – jus de veau

Cheesecake

citroen – witte chocolade – vanille

menu van de chef vegetarisch

Caprese

tomaat – basilicum – Parmezaanse kaas

Brioche (*)

paddenstoel – Gruyère – balsamico

Pastinaak ()**

hazelnoot – zwarte knoflook – beurre noisette

Knolselder

romanesco - laurier – sjalot

Pure Chocolade

karamel – sinaasappel – kardemom

3 gangen zonder (*) (**)	€ 49,50
4 gangen zonder (*)	€ 64,50
5 gangen	€ 79,50
kaas in plaats van dessert	€ 5,00 suppl.

BITES: TO SHARE OR NOT TO SHARE.....

Sourdough bread with dips - vegetarian	€ 7,50
Oyster au naturel	€ 4,50 each
Oyster au gratin	€ 5,50 each
Champagne Sabayon	
Arancini with mushrooms and truffle	€ 10,00 3 pcs
Serrano ham with brioche	€ 15,00

STARTERS

Caprese VEGETARIAN	€15,00
tomato – basil – Parmesan cheese	
Kingfish	€22,00
bergamot – green herbs – ginger	
Steak Tartare	€24,50
dashi – garlic – eel – sesame	

INTERMEDIATE COURSES

Brioche VEGETARIAN	€17,50
mushroom – Gruyère – balsamic vinegar	
Scallop	€22,50
black garlic – hazelnut – beurre noisette	
Beef cheek	€25,00
parsley root – truffle – porcini sauce	

MAIN COURSES

Celeriac VEGETARIAN	€25,00
Romanesco broccoli – bay leaf – shallot	
Cod	€30,00
Spinach – potato mousseline – beurre blanc	
Fillet Pur	€45,00
Celeriac – bimi – jus nature	

DESSERTS

Cheesecake	€13,00
Lemon – white chocolate – vanilla	
Dark Chocolate	€13,00
Caramel – orange – cardamom	
Classic Dame Blanche	€ 13,00
Hot chocolate – vanilla ice cream – whipped cream	
Assortment of 3 cheeses	€ 15,00
Nut bread – grapes – jam	

CHILDREN'S MENU

For our future guests, we are happy to prepare something in consultation with you.

CHEF'S MENU

Kingfish

bergamot – green herbs – ginger

Steak Tartare (*)

dashi – garlic – eel – sesame

Scallops ()**

black garlic – hazelnut – beurre noisette

Filet Pur

celeriac – bimi – veal jus

Cheesecake

lemon – white chocolate – vanilla

CHEF'S VEGETARIAN MENU

Caprese

tomato – basil – Parmesan cheese

Brioche (*)

mushroom – Gruyère – balsamic vinegar

Parsnip ()**

hazelnut – black garlic – brown butter

Celeriac

romanesco – bay leaf – shallot

Dark chocolate

caramel – orange – cardamom

3 courses without (*) (**)

€ 49,50

4 courses without (*)

€ 64,50

5 courses

€79,50

Cheese instead of dessert

€ 5,00 suppl.