

VOORGERECHTEN | STARTERS

FORELFILET PALING WITTE ASPERGE RADIJS SOJA BEURRE BLANC FILLET OF TROUT EEL WHITE ASPARAGUS RADISH SOJA BUTTER SAUCE	€ 25,-
KWARTEL BOSPEEN EI VADOUVAN WITLOF QUAIL CARROT EGG VADOUVAN CHICORY	€ 27,-
LANGOUSTINE CRÈME FRAÎCHE KAVIAAR CITRUS LANGOUSTINE CRÈME FRAÎCHE CAVIAR CITRUS	€ 37,-
RABARBER BLEEKSELDERIJ KRUIDEN IJS (V) RHUBARB CELERY ICE-CREAM OF HERBS (V)	€ 22,-

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

NOORDZEEKRAB AVOCADO WATERMELOEN VERJUS NORTHSEA CRAB AVOCADO WATERMELON VERJUS	€ 27,-
FILET VAN KABELJAUW VENKEL DRUIVENBLAD VIS CRÈMESAUS FILLET OF CODFISH FENNEL GRAPE LEAVES FISH CRÈMESAUCE	€ 25,-
KALFSZWEZERIJK TUINBONEN DRESSING VAN ANSJOVIS EN GUANCIALE SWEETBREADS OF VEAL BROAD BEANS DRESSING OF ANCHOVIS & PORKCHEEKS	€ 27,-
63° EI SNIJBIET ITALIAANSE RAAPSTEEL BROCCOLI BELPER KNOLLE (V) 63° EGG CHARD CIME DI RAPA BROCCOLI BELPER BULB (V)	€ 22,-

HOOFDGERECHTEN | MAINS

TARBOTFILET DOPERWT LAMSOOR AARDAPPEL ANTIBOISE FILLET OF TURBOT GREEN PEA SEA LAVENDER POTATO ANTIBOISE	€ 59,-
DRY AGED ENTRECOTE OR WAGYU ENTRECOTE A5 MERG PREI KUMQUAT JUS MET STAARTPEPER MALLOW LEEK KUMQUAT JUS WITH TAIL PEPPER	<i>DRY AGED</i> € 49,- <i>WAGYU A5</i> € 95,-
PROEVERIJ VAN ZUIGLAM DASLOOK AUBERGINE KNOFLOOK TASTING OF SPRING LAMB RAMSONS EGGPLANT GARLIC	€ 59,-
WITTE ASPERGES MORRILLES UI AARDAPPEL MORILLESSAUS (V) WHITE ASPARAGUS MORELS ONION POTATO MOREL SAUCE (V)	€ 33,-

NAGERECHTEN | DESSERTS

LAMBADA AARDBEIEN ZURING KARNEMELK LAMBADA STRAWBERRIES SORREL BUTTERMILK	€ 15,-
BANAAN KARAMEL PITAHAYA BANANA CARAMEL PITAHAYA	€ 15,-
SELECTIE VAN BOERENKAZEN COMPOTE NOTENBROOD SELECTION OF ARTISANAL CHEESES COMPOTE NUT BREAD	€ 15,-
SOUFFLÉ VAN VANILLE VANILLE-IJS FRAMBOZEN SOUFFLÉ OF VANILLA VANILLA ICE CREAM RASPBERRIES <i>PER 2 PERSONEN TE BESTELLEN TO BE ORDERED PER 2 PERSONS</i> <i>20 MIN. BEREIDINGSTIJD 20 MIN PREPARATION TIME</i>	€ 15,-

V – Dit gerecht is vegetarisch | V - This dish is vegetarian

Vraag onze service team naar de allergenenkaart | Ask our service team for the Allergens menu

LUNCHMENU**3 GANGEN | 3 COURSES****€ 45,-***TE BESTELLEN TOT 15.00 UUR | TO BE ORDERED UNTIL 3PM**DAGELIJKS VARIËREND SEIZOENSMENU | DAILY VARYING SEASONAL MENU***CHEFS MENU****5 GANGEN | 5 COURSES****€ 79,-****7 GANGEN | 7 COURSES *****€ 99,-***ENKEL PER TAFEL TE BESTELLEN | TO BE ORDERED PER TABLE ONLY**MENU INCLUSIEF AMUSES | MENU INCLUDES AMUSE BOUCHE**WIJNARRANGEMENT | WINE PAIRING***€ 9,50 PER GLAS****AMUSES****BBQ RODE BIET & KERRIE | BBQ RED BEETROOT & CURRY****MACARON ZEEDUIVEL & ALGEN | MACARON MONKFISH & ALGAE****WAFEL TOMAAT & BURRATA | WAFFLE TOMATO & BURRATA****MENU****FORELFILET | GEROOKTE PALING | WITTE ASPERGE | RADIJS | SOJA BEURRE BLANC****FILLET OF TROUT | SMOKED EEL | WHITE ASPARAGUS | RADISH | SOJA BUTTER SAUCE**

C.P.

*** NOORDZEEKRAB | AVOCADO | WATERMELOEN | VERJUS****NORTHSEA CRAB | AVOCADO | WATERMELON | VERJUS**

C.P.

RABARBER | BLEEKSELDERIJ | KRUIDEN IJS**RHUBARB | CELERY | ICE-CREAM OF HERBS**

C.P.

FILET VAN KABELJAUW | VENKEL | DRUIVENBLAD | HARINGKAVIAAR | VIS CRÈMESAU**FILLET OF CODFISH | FENNEL | GRAPE LEAVES | HEARING CAVIAR | FISH CREAM SAUCE**

C.P.

*** KALFSZWEZERIK | TUINBONEN | DRESSING VAN ANSJOVIS EN GUANCIALE****SWEETBREADS OF VEAL | BROADBEANS | DRESSING OF ANCHOVIS & PORKCHEEKS**

C.P.

PROEVERIJ VAN ZUIGLAM | DASLOOK | AUBERGINE | KNOFLOOK**TASTING OF SPRING LAMB | RAMSONS | EGGPLANT | GARLIC**

C.P.

PRÉ-DESSERT KOMKOMMER | KOKOS | MANGO | CITROENGRAS**PRÉ-DESSERT CUCUMBER | COCONUT | MANGO | LEMONGRASS**

C.P.

LAMBADA AARDBEIEN | ZURING | KARNEMELK**LAMBADA STRAWBERRIES | SORREL | BUTTERMILK**