

VOORGERECHTEN | STARTERS

HARDERFILET BOTTARGA ANSJOVIS TOMAAT KOMKOMMER FILLET OF STRIPED MULLET BOTTARGA ANCHOVIES TOMATO CUCUMBER	€ 25,-
GANZENLEVER GRANNY SMITH APPEL DRUIVEN VERJUS GOOSELIVER GRANNY SMITH APPLE GRAPES VERJUS SAUCE	€ 32,-
CANADESE KREEFT KROPSLA ARTISJOK CROUTONS SAUS VAN KREEFT CANADIAN LOBSTER LETTUCE ARTICHOKE BREADCRISPS LOBSTERSAUCE	€ 39,-
AUBERGINE BUFFELYOGHURT AUGURK RADIJS LAVAS OUDE REMEKER (V) AUBERGINE BUFFALO YOGHURT GHERKIN RADISH LOVAGE OUDE REMEKER CHEESE (V)	€ 22,-

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

RODE GARNAAL DOPERWT DRAGON IBERICO PATA NEGRA HAM GAMBA ROJA FRESH GREEN PEAS TARRAGON IBERICO PATA NEGRA	€ 32,-
FILET VAN RODE MUL COURGETTE LAMSOOR SAUS VAN OLIJFOLIE & SAFFRAAN FILLET OF RED MULLET ZUCCHINI SEA LETTUCE OLIVE OIL SAUCE WITH SAFFRON	€ 29,-
KALFSZWEZERIK TUINBONEN EEKHOORNTJESBROOD SWEETBREADS OF VEAL BROAD BEANS CEPES MUSHROOMS	€ 29,-
63° EI CRÈME FRAÎCHE ZOMER POSTELEIN AARDAPPELSTRUCTUREN (V) 63° EGG CRÈME FRAÎCHE SUMMER PURSLANE DIFFERENT POTATO TEXTURES (V)	€ 23,-

HOOFDGERECHTEN | MAINS

NOORDZEETONG KNOLSELDERIJ CANTHAREL ZILTE GROENTEN BEURRE BLANC DOVERSOLE CELERIAC CHANTARELLE SALTY VEGETABLES BEURRE BLANC	€ 59,-
DRY AGED ENTRECOTE OR WAGYU ENTRECOTE A5 GROENE ASPERGE KAPPERBLAD ZILVER UI PONZU JUS GREEN ASPARAGUS CAPERLEAVE SILVER ONION JUS WITH PONZU	<i>DRY AGED</i> <i>WAGYU A5</i> € 49,- € 95,-
VELUWS REE BOSPEEN SINAASAPPEL AMANDEL REE JUS VENISON FROM THE VELUWE CARROT ORANGE ALMOND VENISON JUS	€ 65,-
WATERMELOEN BATAAT PREI GEROOSTERDE GROENTEN JUS (V) WATERMELON SWEET POTATO LEEK ROASTED VEGETABLE JUS (V)	€ 33,-

NAGERECHTEN | DESSERTS

FRAMBOZEN RABARBER HANGOP VAN YOGHURT ZWARTE MUNT PEPER RASPBERRIES RHUBARB CURD OF YOGHURT HUACATAY PEPPER	€ 15,-
GEGRILDE ANANAS MANGO PASSIEVRUCHT CITROENGRAS ROOM IJS GRILLED PINEAPPLE MANGO PASSIONFRUIT LEMONGRASS ICE-CREAM	€ 15,-
SELECTIE VAN BOERENKAZEN COMPOTE NOTENBROOD SELECTION OF ARTISANAL CHEESES COMPOTE NUT BREAD	€ 15,-
SOUFFLÉ VAN VANILLE VANILLE-IJS KERSEN SOUFFLÉ OF VANILLA VANILLA ICE CREAM CHERRIES <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****BRICKDEEG PADDENSTOEL PARMEZAAN | BRICK PASTRY MUSHROOM PARMESAN CHEESE****KATAIFI KWARTEL EI KROKANTE KIPPENHUID | KATAIFI PASTRY QUAIL EGG CRISPY CHICKENSKIN****TACO CEVICHE MAKREEL MAIS | TACO CEVICHE MACKEREL CORN****MENU****HARDERFILET | BOTTARGA | ANSJOVIS | TOMAAT | KOMKOMMER****FILLET OF STRIPED MULLET | BOTTARGA | ANCHOVIES | TOMATO | CUCUMBER**

CP

*** RODE GARNAAL | DOPERWT | DRAGON | IBERICO PATA NEGRA HAM****GAMBA ROJA | FRESH GREEN PEAS | TARRAGON | IBERICO PATA NEGRA**

CP

AUBERGINE | BUFFELYOGHURT | AUGURK | RADIJS | LAVAS | OUDE REMEKER (V)**AUBERGINE | BUFFALO YOGHURT | GERKIN | RADISH | LOVAGE | OUDE REMEKER CHEESE (V)**

CP

FILET VAN RODE MUL | COURGETTE | LAMSOOR | SAUS VAN OLIJFOLIE & SAFFRAAN**FILLET OF RED MULLET | ZUCCHINI | SEA LETTUCE | OLIVE OIL SAUCE WITH SAFFRON**

CP

*** KALFSZWEZERIK | TUINBONEN | EEKHOORNTJESBROOD****SWEETBREADS OF VEAL | BROAD BEANS | CEPES MUSHROOMS**

CP

DRY AGED ENTRECOTE | ASPERGE | KAPPERBLAD | ZILVER UI | PONZU JUS**DRY AGED ENTRECOTE | ASPARAGUS | CAPERLEAVE | SILVER ONION | JUS WITH PONZU**

CP

PRÉ-DESSERT CITROEN POSSET | ONZE LIEVE VROUWE BEDSTRO | SORBET VAN NAPOLEON**PRÉ-DESSERT LEMON POSSET | SWEET WOODRUFF | NAPOLEON CANDY SORBET**

CP

FRAMBOZEN | RABARBER | HANGOP VAN YOGHURT | ZWARTE MUNT | PEPER**RASPBERRIES | RHUBARB | CURD OF YOGHURT | HUACATAY | PEPPER**