

VOORGERECHTEN | STARTERS

DUTCH YELLOWTAIL | AJO BLANCO | GRANNY SMITH | SOJA | GEROOKTE PALING € 32,-
DUTCH YELLOWTAIL | AJO BLANCO | GRANNY SMITH APPLE | SOYA | SMOKED EEL

PROEVERIJ VAN VRIJE UITLOOP ZWARTPOOT KIP | MAIS | GROENE KOOL € 30,-
TASTING OF FREE RANGE BLACK LEG CHICKEN | CORN | GREEN CABBAGE

COQUILLE GEMARINEERD & GEBAKKEN | AVOCADO | GRAPEFRUIT | MIERIKSWORTEL € 35,-
SCALLOP, MARINATED & FRIED | AVOCADO | GRAPEFRUIT | HORSERADISH

DIVERSE STRUCTUREN EN BEREIDINGEN VAN UI (V) € 23,-
DIFFERENT TEXTURES AND PREPARATIONS OF ONION (V)

TUSSENGERECHTEN | ENTREMETS

KREEFT | BEURRE NOISETTE | TOMAAT | COURGETTE | SAUS VAN KREEFT 1/2 € 39,-
LOBSTER | BEURRE NOISETTE | TOMATO | ZUCCHINI | LOBSTER SAUCE 1/1 € 75,-

ZEEBAARSFILET | ZUURDESEM | ARTISJOK | OLIJF | BEURRE ROUGE € 33,-
FILLET OF SEABASS | SOURDOUGH | ARTICHOKE | OLIVE | BEURRE ROUGE

KALFSZWEZERIK | AARDPEER | CANTHAREL | SAUS VAN PADDENSTOELEN € 33,-
SWEETBREADS OF VEAL | JERUSALEM ARTICHOKE | CHANTARELLE | MUSHROOM SAUCE

63° EI | TRUFFEL | BLOEMKOOL | AARDAPPEL (V) € 25,-
63° EGG | TRUFFLE | CAULIFLOWER | POTATO (V)

HOOFDGERECHTEN | MAINS

TARBOTFILET | MOSSELEN | AARDAPPEL | KAVIAAR | BEURRE BLANC € 75,-
FILLET OF TURBOT | MUSSELS | POTATO | CAVIAR | BEURRE BLANC

DRY AGED ENTRECOTE OR WAGYU ENTRECOTE A5 DRY AGED € 49,-
AUBERGINE | MISO | ANSJOVIS | LAVAS | MADEIRAJUS WAGYU A5 € 95,-
AUBERGINE | MISO | ANCHOVIES | LOVAGE | MADEIRA JUS

WILDE SCHIETEEND | EENDENLEVER | BRAAM | BIET | EENDENJUS MET SHERRY € 49,-
WILD DUCK | DUCK LIVER | BLACKBERRY | BEETROOT | JUS OF DUCK ENRICHED WITH SHERRY

SPITSKOOL | BATAAT | PADDENSTOEL | BIESLOOKOLIE | VERJUS SAUS (V) € 33,-
OXHEART CABBAGE | SWEET POTATO | MUSHROOM | OIL OF CHIVES | VERJUS SAUCE (V)

NAGERECHTEN | DESSERTS

GEPOCHEERDE PERZIK | CITROEN | VERVEINE | YOGHURT IJS | ZWARTE KARDEMOM € 15,-
POACHED PEACH | LEMON | VERBENA | YOGHURT ICE CREAM | BLACK CARDAMOM

PURE CHOCOLADE | KARAMEL | HAZELNOOT | KARAMEL-ROOMIJS € 15,-
PURE CHOCOLATE | CARAMEL | HAZELNUT | CARAMEL ICE CREAM

SELECTIE VAN BOERENKAZEN | COMPOTE | NOTENBROOD € 17,-
SELECTION OF ARTISANAL CHEESES | COMPOTE | NUT BREAD

SOUFFLÉ VAN VANILLE | VANILLE IJS | ABRIKOOS € 15,-
SOUFFLÉ OF VANILLA | VANILLA ICE CREAM | APRICOT
PER 2 PERSONEN TE BESTELLEN | TO BE ORDERED PER 2 PERSONS
20 MIN. BEREIDINGSTIJD | 20 MIN. PREPARATION TIME

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

€ 89,-

7 GANGEN | 7 COURSES *

€ 109,-

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 | PER GLASS

AMUSES

HOLLANDSE NIEUWE | **KIPPENHUID** | **VENKEL** | DUTCH HERRING | CRISPY CHICKENSKIN | FENNEL

KROEPOEK MET ALGEN | **NORI** | **PREI** | ALGAE CRACKER | NORI | LEEK

STEAK TARTAAR | **POMPOEN** | **MOSTERDZAAD** | STEAK TARTARE | PUMPKIN | MUSTARDSEED

MENU

DUTCH YELLOWTAIL | **AJO BLANCO** | **GRANNY SMITH** | **SOJA** | **GEROOKTE PALING**

DUTCH YELLOWTAIL | AJO BLANCO | GRANNY SMITH APPLE | SOYA | SMOKED EEL

CP

*** LANGOUSTINE** | **BEURRE NOISETTE** | **TOMAAAT** | **COURGETTE** | **SAUS VAN KREEFT**

LANGOUSTINE | BEURRE NOISETTE | TOMATO | ZUCCHINI | LOBSTER SAUCE

CP

DIVERSE STRUCTUREN EN BEREIDINGEN VAN UI

DIFFERENT TEXTURES AND PREPARATIONS OF ONION

CP

ZEEBAARSFILET | **ZUURDESEM** | **ARTISJOK** | **OLIJF** | **BEURRE ROUGE**

FILLET OF SEABASS | SOURDOUGH | ARTICHOKE | OLIVE | BEURRE ROUGE

CP

*** KALFSZWEZERIK** | **AARDPEER** | **CANTHAREL** | **SAUS VAN PADDENSTOELEN**

SWEETBREADS OF VEAL | JERUSALEM ARTICHOKE | CHANTARELLE | MUSHROOM SAUCE

CP

WILDE SCHIETEEND | **EENDENLEVER** | **BRAAM** | **BIET** | **EENDENJUS MET SHERRY**

WILD DUCK | DUCK LIVER | BLACKBERRY | BEETROOT | JUS OF DUCK ENRICHED WITH SHERRY

CP

PRÉ-DESSERT KARNEMELK | **FRAMBOOS** | **GRANITÉ VAN ZURING**

PRÉ-DESSERT BUTTERMILK | RASPBERRY | CRUSHED ICE OF SORREL

CP

GEPOCHEERDE PERZIK | **CITROEN** | **VERVEINE** | **YOGHURT IJS** | **ZWARTE KARDEMOM**

POACHED PEACH | LEMON | VERBENA | YOGHURT ICE CREAM | BLACK CARDAMOM

CP

KOFFIE OF THEE GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE FRIANDISES & CHOCOLADE

COFFEE OR TEA WITH HOME MADE GOURMANDISES & CHOCOLATE