

# MENU DU CHEF

## Kalfsnek

Pastinaak – Bospeen – 5 Spice

*of*

## Gamba

Kardemom – Chili – Couscous – Spicy Mango

\*\*\*

## Entrecote

Paprika – Lavas – Aardappel

*of*

## Kabeljauw

Spinazie – Beurre Blanc – Fenegriek – Fregula

\*\*\*

## Mango

Yoghurt – Passievrucht

*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**

Cintroen sorbet – Witte chocolade – Honing – Yoghurt

12

## **Rabarber**

Zandkoek – Ruby Chocolade – Rabarber Sorbet

12

## **Hollandse Aardbei**

Champagne – Witte chocolade

12

## **Kaasplankje**

Noten – Vijg – Honing – Dadelbrood

16

 = vegetarisch

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