

Om mee te beginnen

Pata Negra

Dungesneden van het Iberico varken 10,50

Oesters

met klassiek garnituur

per stuk 3,75
per ½ dozijn 19,50

Wijnarrangement

Passend bij het chefsmenu, ook halve glazen zijn mogelijk

per glas	7,50
2-glazen	15,00
3-glazen	21,50
4-glazen	29,50
5-glazen	35,00

Bij de a la carte gerechten adviseren wij u graag een (open) wijn van de wijnkaart

Allergenen en diëten

Wij houden rekening met uw dieetwensen of allergieën voor bepaalde producten.

Waar mogelijk proberen wij u van een alternatief te voorzien
Wij kunnen u per gerecht informeren

Chefsmenu

Regelmatig wisselend menu op basis van seizoensproducten, de bediening licht het u graag toe

Chefsmenu

2-gangen met koffie naar keuze	38,50
3-gangen	42,50
4-gangen	52,50
5-gangen	59,50

Supplement kaas als nagerecht 3,50

Vegetarisch chefsmenu

2-gangen met koffie naar keuze	35,00
3-gangen	37,50
4-gangen	45,00
5-gangen	52,50

Supplement kaas als nagerecht 3,50

U kunt de gerechten van het chefsmenu ook afzonderlijk bestellen

Voor een 3-gangen menu met een tussengerecht in plaats van een dessert rekenen wij een supplement van 3,50 op bovenstaande prijs

Voorgerechten

Zacht gegaarde kabeljauw

gepofte rijst | pannacotta thom kha kai |
zoetzure komkommer | gel passievrucht 14,50

Terrine van bresaola en kalfssukade

bleekselderij | zilver-ui | krokante truffelaardappel 13,50

Gepofte biet met roomkaas en roze peper (vegetarisch)

granny smith | tagiassche olijf |
zeegroenten | kroepoek met algen 12,50

Voorgerecht van het chefsmenu

wisselend voorgerecht van het chefsmenu 13,50

Tussengerechten

Rogvleugel, in beurre noisette gebakken

kappertjes | paarse bloemkool | saus Hollandaise 15,50

ook als hoofdgerecht te bestellen 25,50

Gebakken coquilles met ossenstaart

mierikswortel | pastinaak |
mini-eringy | romige jus met zwarte knoflook 14,50

Soep van venkel (vegetarisch)

ravioli van geitenkaas | dragon-olie 12,50

Tussengerecht van het chefsmenu

wisselend tussengerecht van het chefsmenu 14,50

Hoofdgerechten

Snoekbaars met mosselen

pompoen tandoori | saus vadouvan 24,50

Marbré van knolselderij (vegetarisch)

roodlof | gepocheerde eidooier |
truffel | saus met eekhoorntjesbrood 23,50

Ossenhaas met krokant gebakken runderwang

koolrabi | schorseneren | gnocchi | jus met Madeira 27,50

Hoofdgerecht van het chefsmenu

wisselend hoofdgerecht van het chefsmenu 25,50

Nagerechten en Zoetigheden

Kazen

assortiment met bijpassende garnituur 14,50

Nagerecht van het chefsmenu

wisselend nagerecht van het chefsmenu 10,50

Gepocheerde peer met pannacotta van hazelnoot

sabayon Marsala | ijs van karamel en zeezout 10,50

Baba au Rhum in sinaasappelsiroop met kardemom

melkchocolade met kerrie | merengue |
ijs van maracuja 10,50

Scroppino

citroensorbetijs | prosecco | wodka 8,50

Brownie van chocolade en karamel

6,50

Madeleines

4 stuks 4,00

Bonbons

per stuk 1,50