



## VOORGERECHTEN

<b>Steak tartaar van kalf en lende</b> romanesco   zoetzure paarse wortel   koekje Parmezaan   piccalilly mayonaise	13,50
<b>Geschroeide Albacore tonijn</b> shoya   dashi   sojaboon   radijs   koriander-olie	14,50
<b>Burrata</b> <sup>[VEGETARISCH]</sup> gepofte biet   rabarber   walnoot   prei met mosterd dressing	12,50

## TUSSENGERECHTEN

<b>Open ravioli met ricotta</b> <sup>[VEGETARISCH]</sup> koolrabi   kappertjes   venkel   pistache   spinazie   beurre blanc met tuinkruiden	14,50
<b>Bouillabaisse met vis, schaal- en schelpdieren</b> rouille   brood	16,50

## HOOFDGERECHTEN

<b>Kabeljauw met rouleaux van gamba en chorizo</b> bulgur met olijf   Coeur de Boeuf tomaat   saus Noilly Prat	24,50
<b>Salade van nieuwe aardappel met peulvruchten</b> <sup>[VEGETARISCH]</sup> gepocheerd ei   Pecorino Pepato   geschaafde truffel   Hollandaise saus	22,50
<b>Gebraden ossenhaas met runderwang</b> artisjok   gegrilde la Ratte aardappel   meloes-ui   groene asperges   jus met rode wijn	26,50

## NAGERECHTEN

<b>Kazen</b> assortiment met zuidvruchtenbrood	14,50
<b>Tartelette met cheesecake crème</b> rood fruit   yoghurt ijs	8,50
<b>Pannacotta van yoghurt</b> abrikoos   lemoncurd   melkchocolade   dragonsiroop   abrikozensorbet	10,50
<b>Scroppino met frambozenschuim</b> citroensorbetijs   Prosecco   wodka	8,50
<b>Iets zoets bij de koffie?</b> Madeleines <sup>[1,00 PER STUK]</sup> of bullet bonbons <sup>[1,50 PER STUK]</sup>	