

# CHEF'S MENU

## 4/5\* GANGEN

60/70

Bloemkool – romanesco – prei – hollandaise

Pijlinktvis – rucola – gele biet – zuurdesem

Entrecote – bospeen – salsa – jus

Kaas van Kaasfort – notenbrood – kweepeercompote – amandelen\*

S'mores – marshmallow – chocolade – specerijen

## 4/5\* GANGEN VEGETARISCH

60/70

Bloemkool – romanesco – prei – hollandaise

Schorseneren – rucola – pruim – Blu di Tonka

Pompoen – kastanje – herfsttruffel – groene curry

Kaas van Kaasfort – notenbrood – kweepeercompote – amandelen\*

S'mores – marshmallow – chocolade – specerijen

## WIJNARRANGEMENT

45/55

Ontdek een heerlijke selectie aan wijnen, zorgvuldig samengesteld door onze sommelier. Elke wijn is gekozen om de smaken van onze gerechten perfect aan te vullen en te versterken.

Allergieën of dieetwensen? Scan de QR-code op de achterkant van de menukaart en laat het ons weten!

# A LA CARTE

## VOORGERECHTEN

Biet – boerenkool – rode peper – avocado 14

Steak tataki – bundelzwam – eidooier – sjalot 18

Coquille – sperziebonen – kool – gazpacho 19

Schorseneren – rucola – pruim – Blu di Tonka 15

## HOOFDGERECHTEN

Pompoen – kastanje – herfsttruffel – groene curry 24

Ree – witte bonen – bieslook – wildjus 28

Entrecote – bospeen – salsa – jus 32

Rogvleugel – andijvie – venkel – antiboise 26

## OM TE DELEN

Zeebaars – champagne beurre blanc – citroen 65

Côte de boeuf – merg – chipotle – per 100 gr 14

Tomahawk – merg – salsa – jus ..

## BIJGERECHTEN

Bospeen – sinaasappel – speculaas – bieslook 9

Prei – beurre noisette – kappertjes – zonnebloempit 9

Andijvie – chipotle – hangop – pistache 7

Kropsla – tomaat – lemon – peterselie 8

Friet – chipotle mayonaise 9

## DESSERTS

Profiterole – koffie karamel – appel – mascarpone 14

S'mores – marshmallow – chocolade – specerijen 14

Chocolade – dulce de leche – oreo – cookie 15

Kaas van Kaasfort – notenbrood – kweepeercompote – amandelen 17

# CHEF'S MENU

## 4/5\* COURSES

60/70

Cauliflower – romanesco – leek – hollandaise

Squid – rocket – cucumber – sourdough

Entrecôte – carrot – jus – salsa

Cheese from Kaasfort – nut bread – quince – almonds\*

S'mores – marshmallow – chocolate – spices

## 4/5\* COURSES VEGETERIAN

60/70

Cauliflower – romanesco – leek – hollandaise

Salsify – rocket – plum – Blu di Tonka

Pumpkin – chestnut – autumn truffle – beurre blanc

Cheese from Kaasfort – nut bread – quince – almonds\*

S'mores – marshmallow – chocolate – spices

## WINE PAIRING

45/55

Discover a delightful selection of wines, carefully curated by our sommelier. Each wine has been thoughtfully chosen to perfectly complement and elevate the flavors of our dishes.

# A LA CARTE

## STARTERS

Beetroot – kale – red chili – avocado

14

Steak tataki – shimeji – egg yolk – shallot

18

Scallop – green beans – cabbage – savory

19

Salsify – rocket – plum – Blu di Tonka

15

## MAINS

Pumpkin – chestnut – autumn truffle – beurre blanc

24

Deer – white beans – game jus – chives

28

Entrecôte – carrot – jus – salsa

32

Skate wing – endive – fennel – antiboise

26

## TO SHARE

Sea bass – champagne beurre blanc – lemon

65

Côte de boeuf – marrow – chipotle – per 100g

14

Tomahawk – salsa – jus – marrow

..

## SIDES

Carrot – orange – speculaas – chives

9

Leek – browned butter – capers – sunflower seeds

9

Endive – chipotle – yogurt – pistachio

7

Lettuce – tomato – lemon – parsley

8

Fries – chipotle mayonnaise

7

## DESSERTS

Profiterole – coffee caramel – apple – mascarpone

14

S'mores – marshmallow – chocolate – spices

14

Cheese from Kaasfort – nut bread – quince – almonds

17