

CHEF'S MENU

4/5* GANGEN

60/70

Stracciatella – prei – dragon – granaatappel

Pulpo char sui – radicchio – friseline – truffel aardappel

Runderwang – zoete aardappel – spruit – boerenkool

Kaas van Kaasfort – vijgenbrood – druiven – amandelen*

Pompoen toffee – witte chocolade – bloedsinaasappel – meringue

4/5* GANGEN VEGETARISCH

60/70

Stracciatella – prei – dragon – granaatappel

Topinamboer – nashi peer – postelein – truffel

Bloemendaalse Gele – kastanje – miso – eidooier – schorseneer

Kaas van Kaasfort – vijgenbrood – druiven – amandelen*

Pompoen toffee – witte chocolade – bloedsinaasappel – meringue

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.

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Steak tartaar – boerenkool – knolselderij – eidooier 17

Coquille – witte kool – mandarijn – zeesla – dashi 18

Topinamboer – nashi peer – postelein – truffel 15

Biet – cantharelle gris – cèpes – laurier 14

HOOFDGERECHTEN

Parelhoender – pastinaak – gevogelte jus – king boleet 25

Kabeljauw – rivierkreeft – prei – saffraan 28

Bloemendaalse Gele – kastanje – miso – eidooier – schorseneer 22

Runderwang – zoete aardappel – spruit – boerenkool 24

OM TE DELEN

Zeebaars – beurre blanc – citroen 65

Côte de Boeuf – beenmerg – per 100g 13

BIJGERECHTEN

Kropsla – venkel – haricots verts – citroen 6

Witlof – vadouvan – spek olie – aardappel – postelein 8

Frites uit Zuyd – citroen mayonaise 7

DESSERT

Pompoen toffee – witte chocolade – bloedsinaasappel – meringue 12

Chocolade – cookie – oreo – Laphroaig 10 14

Banaan – kombu – limoen – dulce de leche 12

Kaas van Kaasfort – vijgenbrood – druiven – amandelen 17