

# MENU

OPEN VUUR - ECHTE PASSIE - PURE SMAAK

De heerlijke smaken van grillen, roosteren en roken op houtvuur  
komen volledig tot hun recht.



## CHEF'S MENU

### 4/5\* GANGEN

60/70

Stracciatella – prei – dragon – granaatappel

Pulpo char siu – 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

# CHEF'S MENU

## 4/5\* COURSES

60/70

Stracciatella – leek – tarragon – pomegranate

Pulpo char siu – radicchio – friselina – truffle potato

Beef cheek – sweet potato – brussels sprout – kale

Cheese from Kaasfort – fig bread – grapes – almonds\*

Pumpkin toffee – white chocolate – blood orange – meringue

## 4/5\* COURSES VEGETERIAN

60/70

Stracciatella – leek – tarragon – pomegranate

Jerusalem artichoke – nashi pear – purslane – truffle

Yellow savoy cabbage – chestnut – miso – egg yolk – salsify

Cheese from Kaasfort – fig bread – grapes – almonds\*

Pumpkin toffee – white chocolate – blood orange – meringue

## 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

Steak tartare – kale – celeriac – egg yolk

17

Scallop – white cabbage – mandarin – sea lettuce – dashi

18

Jerusalem artichoke – nashi pear – purslane – truffle

15

14

## MAINS

Guinea fowl – parsnip – poultry jus – king bolete

25

Cod – crayfish – leek – saffron

28

Yellow savoy cabbage – chestnut – miso – egg yolk – salsify

22

Beef cheek – sweet potato – brussels sprout – kale

24

## TO SHARE

Sea bass – beurre blanc – lemon

65

Cote de boeuf – bone marrow – per 100g

13

## SIDES

Lettuce – fennel – haricots verts – lemon

6

Chicory – vadouvan – bacon oil – potato – purslane

8

Fries – lemon mayonnaise

7

## DESSERT

Pumpkin toffee – white chocolate – blood orange – meringue

12

Chocolate – cookie – oreo – Laphroaig 10

14

Banana – kombu – lime – dulce de leche

12

Cheese from Kaasfort – fig bread – grapes – almonds

17