

CHEF'S MENU

4/5* GANGEN

60/70

Tomaat - feta - bleekselderij - togarashi

Makreel - avocado - komkommer - yoghurt

Black Angus - aubergine - Madeira - sumak

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen*

Rabarber - dragon - havermout - yoghurt

4/5* GANGEN VEGETARISCH

60/70

Tomaat - feta - bleekselderij - togarashi

Gele biet - stracciatella - pistache - bramen

Rode spitskool - tahini - hazelnoot - crispy chili

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen*

Rabarber - dragon - havermout - yoghurt

WIJNARRANGEMENT

45/55

Ontdek een 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

Hamachi - mango aqua chili - jalapeño - mais 18

Kalfstartaar - kappertjes - rode ui - Manchego 17

Gele biet - stracciatella - pistache - bramen 14

HOOFDGERECHTEN

Zeeduivel - mossel - zwarte bonen - beurre blanc 28

Maiskip - pommes Anna - doperwt - dragon 28

Black Angus - aubergine - Madeira - sumak 28

Rode spitskool - tahini - hazelnoot - crispy chili 24

OM TE DELEN

Zeebaars - beurre blanc - zeekraal - citroen 60

Côte de Boeuf - beenmerg - salsa - per 100gr 14

BIJGERECHTEN

Venkel - tahini - balsamico - hazelnoot 9

Paprika - feta - beurre noisette - dille 9

Romaine sla - salsa verde - appel - boekweit 9

Friet - chipotle mayonaise 6

DESSERTS

Rabarber - dragon - havermout - yoghurt ijs 14

Champagne - framboos - pistache - witte chocolade 14

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen 18