

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

CHEF’S MENU

4/5* COURSES60/70

- Tomato - feta - celery - togarashi
- Mackerel - avocado - cucumber - yoghurt
- Black Angus - eggplant - Madeira - sumac
- Cheese from Kaasfort - nut bread - quince - almonds*
- Rhubarb - tarragon - oats - yoghurt

4/5* COURSES VEGETARIAN60/70

- Tomato - feta - celery - togarashi
- Yellow beetroot - stracciatella - pistachio - blackberry
- Red pointed cabbage - tahini - hazelnut - crispy chili
- Cheese from Kaasfort - nut bread - quince - almonds*
- Rhubarb - tarragon - oats - yoghurt

WINE PAIRING45/55

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

Allergies or dietary needs? Scan the QR code on the back of the menu and let us know!

A LA CARTE

STARTERS

- Hamachi - mango aqua chili - jalapeño - corn18
- Veal tartare - capers - red onion - Manchego17
- Yellow beetroot - stracciatella - pistachio - blackberry14

MAINS

- Monkfish - mussel - black beans - beurre blanc28
- Corn-fed chicken - pommes Anna - pea - tarragon28
- Black Angus - eggplant - Madeira - sumac28
- Red pointed cabbage - tahini - hazelnut - crispy chili24

TO SHARE

- Sea bass - beurre blanc - samphire - lemon60
- Côte de Boeuf - bone marrow - salsa - per 100g14

SIDES

- Fennel - tahini - balsamic - hazelnut9
- Bell pepper - feta - beurre noisette - dill9
- Romaine lettuce - salsa verde - apple - buckwheat9
- Fries - chipotle mayonnaise6

DESSERTS

- Rhubarb - tarragon - oats - yoghurt ice cream14
- Champagne - raspberry - pistachio - white chocolate14
- Cheese from Kaasfort - nut bread - quince - almonds18