

MENU

OPEN VUUR - ECHTE PASSIE - PURE SMAAK

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



Allergieën? Scan de QR code



CHEF'S MENU

4/5* GANGEN

60/70

Pompoen - venkel - karnemelk - boekweit

Coquille - appel - roodlof - curry

Kalfssukade - knolselderij - rode kool - koffie

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen*

Peer - tonkaboon - karamel - hazelnoot

4/5* GANGEN VEGETARISCH

60/70

Pompoen - venkel - karnemelk - boekweit

Maitake - appel - roodlof - curry

Bloemkool - hangop - harissa - chimichurri

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen*

Peer - tonkaboon - karamel - hazelnoot

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

Aubergine - tahin - feta - hazelnoot 14

Zalm - amandel - komkommer - druif 18

Beef tartaar - topinamboer - duindoornbes - zwarte knoflook 16

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw - pastinaak - boerenkool - paddenstoel 28

Bloemkool - hangop - harissa - chimichurri 22

Picanha - hash brown - sumak - mezcal 24

Kalfssukade - knolselderij - rode kool - koffie 26

OM TE DELEN

Zeebaars - beurre blanc - zeekraal - citroen 60

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

BIJGERECHTEN

Broccoli - cashewnoot - chili - beurre noisette 8

Romaine - appel - zuurdesem - parmezaan 8

Bospeen - hangop - balsamico - pistache 9

Friet - chipotle mayonaise 6

DESSERTS

Peer - tonkaboon - karamel - hazelnoot 14

Honing - honeycomb - tijm - bloedsinaasappel 14

Kaas van Kaasfort - notenbrood - kweeper - amandelen 18