





VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM, KROPSLA & RODE BIET KEWPIE MAYONAISE Gerookte zalm met gepofte quinoa, mais-gember gel, kropsla en pastinaak krokant geserveerd met een rode biet Kewpie mayonaise (vis, mosterd, eieren, sulfiet)	€16,-
COQUILLES, PICANHA & PONZU LAK Gebakken coquilles Saint Jacques en op de Big Green Egg gegaarde picanha met chimmichurri, rode peper, fijngesneden bosui en een ponzu lak (schelpdieren, gluten, mosterd, eieren, sulfiet)	€16,-
EENDENBORST, HOISIN & ABRIKOZEN-CRANBERRY CHUTNEY Eendenborst gemarineerd in Hoisinsaus en bruine basterd met gefrituurde Peterselie en abrikozen-cranberry chutney (mosterd, eieren, sulfiet)	€16,-
TOMAAT-PAPRIKA TARTAAR, RUCOLA POEDER & LUCIFER AARDAPPELS Tomaat paprika tartaar met burrata en rucola poeder geserveerd met basilicum olie en krokante lucifer aardappels (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€16,- 
PAARSE ZOETE AARDAPPEL, PECORINO KOEKJE & DRAGON MOUSSAISE Paarse zoete aardappel met pecorino koekjes, en gegrilde koningsoesterzwam geserveerd met Chioggia biet, Dragon moussaise en olijfolie (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€16,- 

TUSSENGERECHTEN

RUNDERBOUILLON, GROENE TORTELLINI & PETERSELIE OLIE Runderbouillon met groene tortellini gevuld met ossenstaart, Peterselie olie (gluten)	€10,-
STEAK TARTAAR, BLOEMKOOL & RADIJS steak tartaar met ingelegde groente; bloemkool, silverui en radijs (sulfiet)	€12,-
MOSTERDSOEP, SPEK & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en fijngesneden bieslook (lactose, mosterd)	€10,-



HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS VAN OSSENHAAS, PASTINAAK & ACETO JUS Tournedos van ossenhaas met geroosterde pastinaak en sous-vide schorseneren geserveerd met sjalotten crème en aceto balsamico jus (sulfiet)	€28,-
KABELJAUW, PEULEN & MOSTERD-DRAGON-ZONTOMAAT SAUS Op de huid gebakken Kabeljauw met peulen, sous-vide roodlof en gele knolselderij met een mosterd-dragon-zontomaat saus (vis, mosterd, lactose)	€24,-
PLANTAARDIGE TOURNEDOS, GESTOOFDE PREI & MINI SHIITAKE Plantaardige tournedos met gestoofde prei, gekarameliseerde rode ui en gebakken mini shiitake geserveerd met tomaten koriander gel en Miso jus (sulfiet)	€24,- 
TONIJN, EDAMAME & BASILICUM HOLLANDAISE Gegrilde sashimi tonijn met edamame boontjes en gele bieten sousvide met een basilicum Hollandaise en bataat crème (lactose, sulfiet, vis, eieren)	€26,-
KALFSRACK (400 gram), VOOR 2 PERSONEN & RODE PAPRIKA JUS Gegrilde Kalfsrack (voor 2 personen) met snijbonen chinoise en bospeen met een gepofte rode paprika-oregano jus (sulfiet)	<i>per 2 personen</i> €48,-
RISOTTO KOEK, GRANA PADANO & SPINAZIE BEURRE BLANC Gebakken Risotto koekje verrijkt met Grana Padano geserveerd met geroosterde groene asperges, pompoen, romanesco en rode peper met een spinazie Beurre Blanc (gluten, lactose, sulfiet)	€24,- 



DESSERTS

LAVA CAKE, HANG OP & VANILLE IJS Lava cake met yoghurt Hang op, karamelsaus en aalbessengel geserveerd met vanille ijs (gluten, lactose, eieren)	€10,-
HONING CREMEUX, LIMOEN-SEREH GEL & PEREN SORBET Honing crèmeux met peer, limoen sereh gel, Tuille koekje , witte chocolade crumble en peren sorbet (lactose, gluten, eieren)	€10,-
BANAAN-PISTACHE SEMIFREDDO, KOKOS,KLETSKOP & KERSEN GEL Banaan pistache Semifreddo, chocolademousse, kokos kletskep en kersen gel (lactose, gluten, eieren, noten)	€10,-
CITROEN PANNACOTTA, HAZELNOTEN SPONGE CAKE & LIMONCELLO SORBET Citroen pannacotta met hazelnoten sponge cake, hazelnoten crumble, gekonfijte citroen, munt merengue en Limoncello sorbet (lactose, gluten, noten, eieren)	€10,-
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (Lactose, gluten, noten)	€10,-
FRIANDISES Een variërend assortiment bonbons Voor bij de koffie of thee.	€5,50