

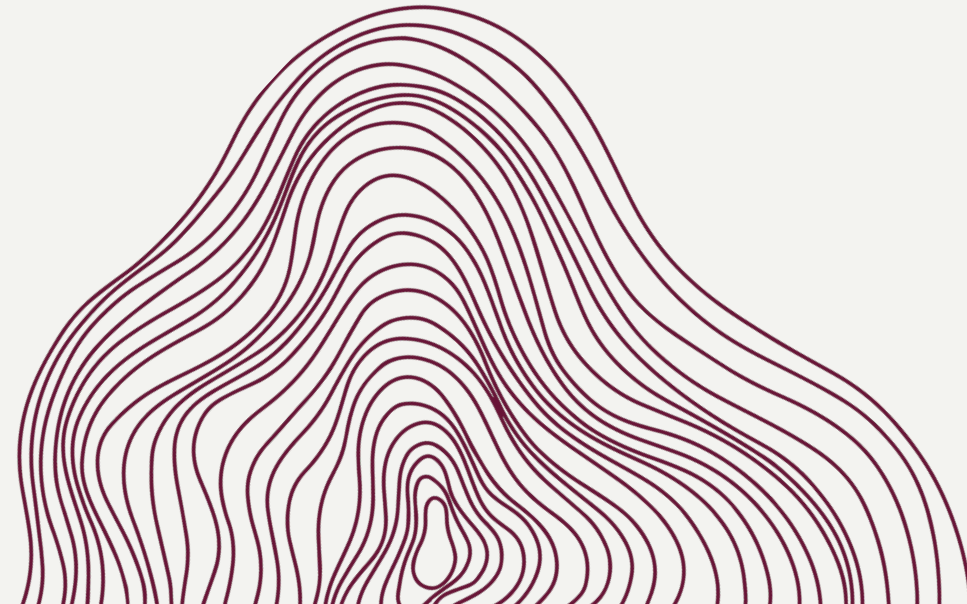


Menu

Laat je door ons seizoensmenu meenemen in de opbouw van verschillende gerechten. Seizoensinvloeden en eerlijke producten uit eigen omgeving vormen de basis voor een unieke beleving voor jong en oud.

Kun je geen keuze maken uit ons seizoensmenu? Kies dan van onze à la cartekaart, waarin klassieke keukenkennis en seizoensgebonden kwaliteit samenkomen. U kunt ons seizoensmenu bovendien uitbreiden met à la cartegerechten.

Voor gezelschappen vanaf vier personen serveren wij enkel ons seizoensmenu, waarbij u alleen het aantal gangen hoeft te kiezen.



Seizoensmenu

MONDVERMAAKJES
BROOD MET GEZOUTEN BOTER

KABELJAUW**

zeesla - peterselie - cornichon

COQUILLE

bospeen - gember - bisque

BLOEMKOOL

hazelnoot - beurre noisette - citroen

UI*

gruyère - gevogelte - gerookte boter

RAVIOLI*

ossenstaart - cèpes - truffel

SUCADE**

knolselderij - biet - boekweit
(supplement gebakken lever € 12,50)

ANANAS**

five spice - witte chocolade - dragon

SELECTIE KAZEN

€ 17,00

KAAS IN PLAATS VAN DESSERT

€ 9,00

Drie gangen**
€ 49,00

Vijf gangen*
€ 69,00

Zeven gangen
€ 89,00

À la carte

IRISH MOR OESTERS (PER STUK)

citroen - sjalot - balsamico

€ 4,50

•

TARTAAR VAN RUND

dille - pickles - wilde kruiden

€ 18,50

NOORDZEE KRAB

venkel - rösti - cocktailsaus

€ 19,00

•

LANGOUSTINE

tikka masala - limoenblad - bospeen

€ 20,00

COQUILLE

koolrabi - curry - tom kha kai

€ 19,00

•

SCHOL

bloemkool - gezouten citroen - kippenjus

€ 28,00

OSSENHAAS

ui - xo - spitskool

€ 36,00

•

CHOCOLADE

koffie - karamel - cacao

€ 13,00

SELECTIE KAZEN

appelstroop - noten - vanille druiven
€ 17,00