

21 mei – 30 juni 2026

3-gangenmenu | 3-course menu | menu 3 plats 59

+ wijnen, water, koffie | + wine, water, coffee

+ vin, eau, café +20

VOORGERECHTEN | STARTERS | ENTREES

Noordzeegarnaal – krachtige bisque – kroket 24

Crevettes grises de la mer du Nord - bisque corsée – croquette

North Sea shrimp – rich bisque – croquette

-of | or | ou-

Red Label zalm – tartaar – yuzu – wasabi – diamantbrood 27

Saumon Label Rouge – tartare – yuzu – wasabi – pain diamant

Label Rouge salmon – tartare – yuzu – wasabi – diamond bread

-of | or | ou-

Iberico varken – buikspek – pulled – gelakt – guacamole 26

Porc ibérique – poitrine de porc effilochée et laquée – guacamole

Iberico pork – pulled pork belly – glazed – guacamole

HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES | PLATS PRINCIPAUX

Roggenvleugel – vapeur – hazelnootboter – kappers – peterselie – puree 30

Aile de raie – vapeur – beurre noisette – câpres – persil – purée

Skate wing – Steamed fillet – brown butter – capers – parsley – purée

-of | or | ou-

Kalf - Osso Bucco op Napolitaanse wijze – linguine – oregano 32

Osso buco de veau à la napolitaine – linguine – origan

Veal - Neapolitan-style osso buco – linguine – oregano

-of | or | ou-

Iers rund médaillon – gegrild – foyotsaus – artisjok – tuinbonen 30

Médaille de bœuf irlandais – grillé – sauce Foyot – artichaut – fèves

Irish beef – grilled medallion – Foyot sauce – artichoke – broad beans

DESSERT

Matcha thee - mousse – cake – crèmeux – pistache – chocolade 12

Thé matcha - mousse – biscuit – crèmeux – pistache – chocolat

Matcha tea - mousse – sponge cake – crèmeux – pistachio – chocolate

-of | or | ou-

Assortiment dessertjes 12

Assortiment de desserts

Selection of desserts

-of | or | ou-

Irish Coffee 14

Wij houden graag rekening met allergieën en dieetwensen. Voor aanpassingen aan gerechten kan, afhankelijk van de ingrediënten en de extra werkbelasting in de keuken, een kleine meerprijs aangerekend worden. Dank voor uw begrip. | We are happy to accommodate allergies and dietary requirements. Please note that modifications to our dishes may incur a small surcharge, depending on the ingredients and additional kitchen preparation required. Thank you for your understanding. | Nous nous efforçons de tenir compte des allergies et des régimes alimentaires particuliers. Veuillez noter que certaines modifications de plats peuvent entraîner un léger supplément, en fonction des ingrédients et du travail supplémentaire en cuisine. Merci de votre compréhension.