

A la carte gerechten van het Gerecht

Voorgerechten

Schelvis Rilette | pickels |
snijboonvinaigrette

€ 17,50

Dry PX € 7

Gevulde kreeftensoep
basilicum | zwarte knoflook

€ 17,50

Les Hauts de Lalande € 7

Knolselderij | walnoten | appel
| mosterd ✓

€ 14,50

Zanchi La Pizzale € 7

Rundernek | aardpeer | sumac
| zuurkool

€ 16,50

Chianti € 7

Wees tijdig met aangeven van
allergieën zo kan onze chef hier
creatief mee omgaan.

Hoofdgerechten

Heilbot | tamarindesaus
| bloemkool

€ 24,50

L'Odalet Viognier € 7

Linzen | bloemkool
| calvadossaus ✓

€ 19,50

Gabarda garnacha blanca € 7

Iberico varkenswang | groene
asperges | wortelsaus

€ 24,50

Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

Parelhoen | zoete aardappel |
kokos | paddenstoel

€ 23,50

Trenel, Gamay € 7

Nagerechten

Ananas | speculaas | witte
chocolade

€ 12,50

Fusta nova moscatel € 7

Chocolade moelleux | Amarena
kersen

€ 12,50

Lu Aleatico € 7

Diverse soorten kaas met
notenbrood en druiven.

€ 14,50

Alvada Madeira 5 years € 5

À la carte

Starters

Haddock | rilette | pickels |
string bean vinaigrette

€ 17,50

Dry PX € 7

Lobster soup | fisch | basil

€ 17,50

Les Hauts de Lalande € 7

Celeriac | walnut |
apple | mustard 

€ 14,50

Zanchi La Pizzale € 7

Beef neck | jerusalem artichoke
| sumac | sauerkraut

€ 16,50

Chianti € 7

Maincourses

Halibut | tamarind sauce |
cauliflower

€ 24,50

L'Odalet Viognier € 7

Lentils | cauliflower | calvados
sauce 

€ 19,50

Gabarda garnacha blanca € 7

Iberico pork cheek | green
asparagus | carrot sauce

€ 24,50

Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

Guinea fowl | sweet potato |
coconut | mushroom

€ 23,50

Trenel, Gamay € 7

Desserts

Chocolate moelleux | Amarena
cherry

€ 12,50

Lu Aleatico € 7

Pineapple | white chocolate |
spiced biscuit

€ 12,50

Fusta nova moscatel € 7

Cheese served with nutbread
and grapes

€ 14,50

Alvada Madeira 5 years €5,00

À la carte

Vorspeisen

Rindernacken | Topinambur |
Sumac | Sauerkraut
€ 16,50
Chianti € 7

Hummersuppe | Fisch | Basilikum
€ 17,50
Les Hauts de Lalande € 7

Sellerie | Walnuss | Apfel | Senf ✓
€ 14,50
Zanchi La Pizzale € 7

Schellfisch | Rilette | Gurken |
Bohnen-Vinaigrette
€ 17,50
Dry PX € 7

Hauptgerichten

Heilbutt | Tamarindensauce |
Blumenkohl
€ 24,50
L'Odalet Viognier € 7

Linsen | Blumenkohl |
Calvadossauce ✓
€ 19,50
Gabarda garnacha blanca € 7

Iberico Schweinebacke | grüner
Spargel | Karotten- Soße
€ 24,50
Oliver Zeter Merlot, St Laurent € 7

Perlhuhn | Süßkartoffel Kokosnuss
| Pilz |
€ 23,50
Trenel Gamay € 7

Nachspeisen

Schokoladen Moelleux |
Amarena Kirschen |
€ 12,50
Lu Aleatico € 7

Ananas | Weiße Schokolade
| Spekulaas
€ 12,50
Fusta nova Moscatel € 7

Käse nussbrot und Trauben
€ 14,50
Alvada Madeira 5 years € 5