

Chef's menu

kalf

mosterd | boekweit | knolselderij

hamachi

oosterse lak | couscous | pompoen | soja

zeewolf

beurre blanc | tomaat | zee egel | spek

prei

bouillon | koolrabi | zwarte knoflook

eend

bloemkool | wortel zoethout saus | polenta

tartelette

bloedsinaasappel | lavendel | verveine

*Kaas i.p.v. dessert € 5,- supplement
(Tip, glaasje madeira)*

Wees tijdig met het aangeven van allergieën, zo kan onze chef hier creatief mee omgaan. Voor aanpassingen in het menu kan een meerprijs geteld worden.

Menu 3 gangen € 38,50 wijnarrangement 3 gangen € 21,-
kalf – eend - tartelette

Menu 4 gangen € 48,50 wijnarrangement 4 gangen € 28,-
kalf – hamachi - eend – tartelette

Menu 5 gangen € 58,50 wijnarrangement 5 gangen € 35,-
kalf – hamachi – zeewolf - eend – tartelette

Menu 6 gangen € 68,50 wijnarrangement 6 gangen € 42