

Chef's menu

Zeebaars

lychee | peer | matcha thee

Prei

koolrabi | bouillon | enoki | gepocheerd ei

Heilbot

verveine | zoethout | witlof | pompoen

Kippendij

raita | zwarte rijst | kokos | naan

Zwijnhaas

rode biet | pastinaak | steranijs

Cheesecake

yuzu | sinaasappel | bloedsinaasappel

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

Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.
Voor aanpassingen in het Chef's menu kan een meerprijs geteld worden.

3 gangen € 38,50 wijnarrangement 3 gangen € 21,-

(niet op vrijdag- en zaterdag avond)

Zeebaars – zwijnhaas - cheesecake

4 gangen € 47,50 wijnarrangement 4 gangen € 28,-

Zeebaars – prei - zwijnhaas – cheesecake

5 gangen € 57,50 wijnarrangement 5 gangen € 35,-

Zeebaars – prei – kippendij - zwijnhaas – cheesecake

6 gangen € 66,50 wijnarrangement 6 gangen € 42,-

Hele menu

Specials

Kreeftensoep | daslook | toast | zwarte knoflook
€ 16,50 *Les Hauts Lalande* € 7

Entrecote | wortel | witlof | rode wijnsaus
€ 23,50 *Oliver Zeter Merlot, St Laurent* € 7

Chocolade moelleux | kers | vanille
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

Diverse soorten kaas met notenbrood en druiven
€ 14,50 *Madeira 5 years* € 5