

A la carte

150 gram Hollandse entrecote

[minimaal 30 dagen gerijpte Nederlandse entrecote]
geserveerd met frites, salade en kruiden hollandaise

26

150 gram Australisch Wagyu bavette

geserveerd met frites, salade en chimichuri

36

Tomaat (V)

watermeloen / geitenkaas / groene olijf / pijnboompit / sugarcane

15

Risotto (V)

gepocheerd ei / courgette / Parmezaan

19

- Desserts -

Drop

blauwe bes / dragon / cremeux

9

Ruby chocolade

macaron / mousse / sorbet / rabarber

9

Assortiment kazen van het kaasatelier

druiven / noten / rozijnenbrood

14

- Supplementen -

Gebakken eendenlever 6

Gebakken zwezerik 6

Frites & Mayonaise 4

Ons chefsmenu - 4 gangen verrassingsmenu

30

[Alleen te bestellen op dinsdag, woensdag en donderdag]



Humeur van de chef

Zeebaars

onrijpe aardbei / asperge / hazelnootolie / komkommer

✕

Ganzenlever & Spare rib (5)

meloen / PX / bietjes

✕

Octopus (4)

jeneverspek / daslook / groene olijf / asperge

✕

Zwezerik (6) *

paddenstoel / beurre noisette / miso / kervel / krokante aardappel

✕

Lam

rump / groene kool / gerookte merg / za'atar / lamsjus

✕

Drop

blauwe bes / dragon / cremeux

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen 65€

5 gangen 55€

4 gangen 45€

3 gangen 38€

eventueel als extra gang: kazen van het kaasatelier 14€

* Zwezerik in plaats van een ander gerecht: 5 euro supplement

In onze keuken wordt gewerkt met allergenen,
vraag onze medewerkers voor meer informatie.

