

## 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

39

### Burrata (V)

structuren van tomaat – basilicum – pijnboompitten - zwarte peper

16

### Snijboon (V)

kwartelei – bloemkool – hazelnoot – truffel

20

### - Desserts -

#### Aardbei

Wodka – vlierbloesem – meloen

9

#### Abrikoos

verveine / citroen / witte chocolade

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

### Tonijn

avocado – radijs – passievrucht – komkommer – limoen

\*

### Steak tartaar (5)

daslook – zilte groenten – kappertjes – eigeel – haringkaviaar

\*

### Schol (6)

krab – spinazie – suikersla – saffraan – bouillon

\*

### Roodbaars (4)

ansjovis – artisjok – venkel – taggiasche olijf – paling beurre blanc

\*

### Lam

groene kruiden – couscous – tuinbonen – pancetta – tomaat – zwarte knoflook

\*

### Aardbei

wodka – vlierbloesem – meloen

### 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€

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

