

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 chimichurri

39

Botersla (V)

burrata – structuren van tomaat – basilicum – pijnboompitten

16

Kritharaki (V)

feta – enoki – zeegroentjes – olijfolie

18

- Desserts -

Kers

cookie dough roomijs – cremeux – amandel

9

Bramen

honing / hangop / karamel

9

Assortiment kazen van het Kaasatelier

druiven / gesuikerde noten / rozijnenbrood

14

Ons chefsmenu - 4 gangen verrassingsmenu

30

[Alleen te bestellen op dinsdag, woensdag en donderdag]



Humeur van de chef

Corvina

burrata – pata negra – radijs – passievrucht – komkommer – schorrekruid

✕

Langoustine & krab (5)

kroketje – perzik – asperge – borage – gele curry

✕

Harder (4)

mosselen – venkel – zeekraal – artisjok – groene olijf – schuim van jonge knoflook

✕

Kalfsukade (6)

ravioli – ganzenlever – sojabonen – rode biet – sambai – kalfsjus

✕

Black Angus picanha (uit eigen rijpingskast)

courgette – broccoli – waterkers – gevogeltejus – chimichurri

✕

Kersen

cookie dough roomijs – cremeux – amandel

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen 65€

5 gangen 55€

4 gangen 45€

3 gangen 38€

extra gang: assortiment kazen van het kaasatelier 14€

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

