

## VOOR

### **6 oesters | 17**

Sherryazijn | frambozenazijn | citroen

### **Kalfs tartaar | 14.5**

Koud gegaard eigeel | port zilver ui | krokant van zuurdesem | krokante kappertjes | crème van augurk | radijs

### **Vegetarisch tuintje | 10.5**

Gegrilde wortel | rolletje van rettich | gestoofde venkel | zoet zure wortel | crème van courgette | saus van groene alg | krokant van lotuswortel

### **Duo van zalm | 12.5**

Spread van zalm | zalm tartaar | gegrilde meloen | gel van meloen | geschroeide prei | crème van basilicum en yoghurt

### **Carpaccio roeleaux | 14.5 ★**

Ganzenlever | gegrilde knol | crème van knol | knol fondant | poeder van pistache

## SOEP

### **Licht pikante kokos pompoensoep | 9.5**

Coquille | koriander olie

### **Krachtige kreeftensoep | 10.5**

Gamba

## TUSSEN

### **Gelakte buikspek | 12**

Kroket van paddenstoelen | paprika bulgur | hoisin lak | gepofte paprika

### **Ganzenlever | 14.5**

Uiencompote | crème van lychee | verse lychee | suikerbrood

★ *Favoriete gerechten uitgekozen door kunstenaar Yulia Murevyeva*

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

#### **Tournedos** | 27 / 17.5

Crème van rode biet | polenta van rode biet | aceto witlof | saus van aceto | sugar snaps | mini mais

#### **Gerookte runder bavette** | 32.5 / 23

Crème van pastinaak | creme van aardpeer | kalfswang | gepofte tomaat | bimi

#### **Verrassingshoofdgerecht vlees** | 27 / 17.5

### VIS

#### **Visschaal** | 29.5 ★

Halve kreeft | gamba | coquille | wilde gamba | knoflook toast | boter van ansjovis

#### **Gebakken Noordzeetong in roomboter** | 36.5

Gepofte aardappels | zeekraal | puree | remoulade

#### **Verrassingshoofdgerecht vis** | 26 / 16.5

### VEGETARISCH

#### **Loempia met truffelroerei** | 14.5

Paddenstoelen | Zoet zure bosui | schuim van parmezaan

\* Supplement friet | 2

### DESSERTS

#### **Tropisch dessert** | 9 ★

Mango mousse | Spicy mango wine gum | yuzu cremeaux | yuzu sphear | lychee ijs

#### **Karamel zeezout cheesecake** | 9.5

Crème van kers | verse kers | schuim van mokka | ijs van kers

#### **Dame blanche** | 8

3 bolletjes vanilleroomijs | chocoladesaus

#### **Keur aan kazen** | 14

kletzenbrood | fruitcompote | pecannoten

## MENU'S

**Twee gangen lunchmenu | 24**

**Drie gangen lunchmenu | 29**

**Drie gangen verrassingsmenu | 36.50**

**Vier gangen verrassingsmenu | 43.50**

**Vijf gangen verrassingsmenu | 49.50**

Laatste gang keuze tussen zoet of kaas

★ *Favoriete gerechten uitgekozen door kunstenaar Yulia Murevyeva*

## WIJNARRANGEMENTEN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij wekelijks de beste wijnen om te combineren bij uw gerechten

**Drie gangen wijnarrangement | 19.50**

**Vier gangen wijnarrangement | 26**

**Vijf gangen wijnarrangement | 32**

Bob arrangement (halve glazen) is ook mogelijk

## KOFFIE | THEE

**Koffie | Cafeïnevrije koffie | Espresso | 2.2**

**Cappuccino | Koffie verkeerd | 2.8**

**Latte macchiato | 3**

**Dubbele espresso | 4**

**Espresso macchiato | 2.5**

**Irish coffee | Spanish coffee | French coffee | 5.5**

**Verse thee | 2.2**

**Chai tea latte | 3**

**Verse muntthee | 3**

**Geserveerd met huisgemaakte friandises | 3**

Heeft u een voedselallergie of intolerantie?

Vertel het ons, wij besteden uiterste zorg aan uw speciale wensen!