

## VOORGERECHTEN

**Oesters per stuk / 6 stuks | 3 / 18**

Sherryazijn | sjalot | citroen

**Oesters gegratineerd | 4.50 / 27**

**Gerookte rundtartaar | 14.50**

Chorizo crème | chorizo krokant | tomaten bouillon | sjalot | mosterd

**Steaktartaar vegetarisch | 11**

Tomaat | vadouvan | olijf | shiitake 

**Sukade | 15**

Kalfshaas | bospaddenstoelen | zoet zure bosui | gerookte knol | stroop van rode port

**Paling | 14.50**

Rivierkreeft | avocado | wasabi | gepofte wilde rijst | tapioca kroepoek

**Zalm sous vide gegaard | 12.50**

Dille room | gravlaxsas | forellen kaviaar

## SOEP

**Bisque | 14**

Kreeft | coquille | schorseneren | limoengras

**Soep van de chef | 12**

## TUSSENGERECHTEN

**Buikspek met langoustine | 16.50**

Oosterse sinaasappel jus | bimi | bloemkool kerrie crème | aardappel kaantjes

**Foie Gras | 15**

Halloumi | appel calvados | candybar ganzenlever met appel en rozijn | crumiel

**Lamsfilet | 16**

Aubergine jus | bosbessen crème | ratatouille | knol crème | gemarineerde courgette

**Zeebaars | 14**

Green curry | zoet zure wortel en courgette | wortel venkel crème | kokkels

**Aardappel donut | 12**

Parmezaan | basilicum | paarse wortel 

**Geschroeide tonijn | 15**

Mango chili peper chutney | kokos vis bouillon | mango crème | gegratineerde mossel

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

**Runder bavette met Iberico wang | 28**

Rozemarijn jus | crème van pastinaak | gepofte pompoen | geglaceerde uitjes | aardappel fondant

**Kalfshaas rouleaux | 30**

Duxelles | parmaham | pesto puree | crème van pastinaak | cranberry jus

**Lomo Iberico | 26.50**

Chimichurri ravioli | truffel jus | truffel papier | rouille

### VIS

**Skrei | 26**

Espuma Erwt en munt | coquille | Hollandse garnalen | knol

**Noordzeetong in roomboter | 34.50**

aardappel | zilte groenten | remoulade

**Miso gepekeld zwaardvis | 29.50**

Risotto | krab | koolrabi | groen kool | rouleaux de poisson

### VEGETARISCH

**Seitan | 24**

Tofu | crème van bospaddenstoelen | zoet zure bosui | gepofte pompoen | wortel Bulgur

Heeft u een voedselallergie of intolerantie?

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

## DESSERTS

### **Sinaasappel bavaois | 9**

Hangop | venkel | hazelnoot | citroen merengue

### **Amandel parfait | 9.50**

Belgische chocolade ijs | botercake | witte chocolade krokant

### **Dame blanche | 10.50**

3 bolletjes vanilleroomijs | chocoladesaus

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

Noten | appelstroop | honing

## KOFFIE | THEE

### **Koffie | Cafeïnevrije koffie | Espresso | 3**

**Cappuccino | Koffie verkeerd | 3.80**

**Latte macchiato | 4**

**Dubbele espresso | 5.50**

**Espresso macchiato | 23.50**

**Irish coffee | Spanish coffee | French coffee | 5.50**

**Verse thee | 3**

**Verse muntthee | 3.80**

**Verse gemberthee | 3.80**

Alle koffie en thee worden geserveerd met heerlijke bonbons

## KUNSTKEUKEN SIGNATURE MENU'S (menu's zijn per tafel te bestellen)

### **Drie gangen verrassingsmenu | 39**

Heeft u liever een extra tussengerecht in plaats van een zoet dessert, dan rekenen wij een supplementprijs van €4.50

### **Vier gangen verrassingsmenu | 46**

### **Vijf gangen verrassingsmenu | 54**

### **Zes gangen verrassingsmenu | 61**

Laatste gang heeft u keuze uit zoet of kaas, voor keuze kaas rekenen wij een supplementprijs van €4.75

## WIJNARRANGEMENTEN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij de beste wijnen in combinatie bij uw gerechten.

### **Drie gangen wijnarrangement | 19.50**

### **Vier gangen wijnarrangement | 26**

### **Vijf gangen wijnarrangement | 32.50**

### **Zes gangen wijnarrangement | 39**

### **Wijnarrangement per glas | 7**

### **Wijnarrangement halve glazen | 4**