

Vier gangen	50
Vijf gangen	59
Zes gangen	67

Acht gangen shared-dining (per persoon, vanaf 2 personen) 51

Proeverij van 8 gerechten. Perfect te delen met zijn tweeën

De volledige 3-ervaring 110

6 – gangen verrassingsmenu, inclusief brood, water, wijnarrangement en koffie met friandises.

Menu's zijn alleen per tafel te bestellen. Vanaf 8 personen serveren wij alleen een menu.

Supplementen:

5 Kazen	+15
3 Kazen	+11
5 Kazen in plaats van zoet dessert	+6
Friandises	+6

Wijnarrangement (per glas) 8

Vinoloog Laurens van Adrichem vindt bij elk gerecht een bijpassende wijn

Desserts

Rijke kaasplank 3 of 5 kazen 11/15

Kletsenbrood – appelstroop – druiven in grappa

Crème brûlée 12

Beurre noisette – witte chocolade – perzik – amandel

Ananas van de grill 12

Ananas – vanille – honing - vijgenblad

Voorgerechten

Zeebaars carpaccio	15
Chorizo – nashipeer – kokos – limoen	
Gerookte ui (v)	14
Kervel – aardappel – appel	
Steak tartaar van bavette	15
Eidooier – pomme soufflé	
Lente groente (v)	14
Komkommer – asperges – bosui - dille	

Tussengerechten

Kabeljauw	18
Lardo – venkel – weizen – groene kool	
Tagliarini (v)	15
Parmezaanse kaas – verse truffel	
Baingan bharta (v)	15
Aubergine – gepekeld groente – tomaat – mango	
Buikspek	18
Ahoornsiroop – gember – yuzu – spitskool	

Hoofdgerechten

Geserveerd met friet	
Makreel	31
Saffraan risotto – marsala – zeevruchten – oregano pesto	
Ravioli (v)	25
Ricotta – munt – citroen – prei – bimi	
Kip 'n wafels	32
Jerk marinade – aardappelwafels – coleslaw – bloemkool – spinazie	
De lekkerste biefstuk	32
Wisselend groentegarnituur – jus de veau	