



## MENU VAN DE CHEF

### LANGOUSTINE

miso | dashi | oesterblad

### ZALM

oester | ansjovis | yoghurt

### OVUM SATÉ

livar | pinda | pancetta

### EEND

ui | bbq prei | courgette

### KOFFIE ROOMIJS

stoofpeer | amarenakersen | karnemelk

<b>DRIEGANGENMENU</b>	<b>43</b>	<b>LANGOUSTINE   EEND   KOFFIE ROOMIJS</b>
<b>VIERGANGENMENU</b>	<b>55</b>	<b>LANGOUSTINE   OVUM SATÉ   EEND KOFFIE ROOMIJS</b>
<b>VIJFGANGENMENU</b>	<b>66</b>	<b>LANGOUSTINE   ZALM   OVUM SATÉ EEND   KOFFIE ROOMIJS</b>

## OVUM SPECIALS

### EGG BENEDICT 15

capa negra | spinazie | hollandaise

### BEEF TATAKI 14

krokante ui | bosui | bieslook

### EEND 18

Japanse saus | pastinaak | salade | frites

### SLIPTONG 20

spinazie | croutons | hollandaise | salade | frites

### KNOLSELDERIJ 18

miso | 53 kruiden

### CAPA NEGRA SALADE 15

olijf | balsamico | vijg

### BURRATA SALADE 15

pijnboompit | tomaat | basilicum

Heeft u culinaire of dieetwensen? Chef-kok Sebastiaan denkt graag met u mee.  
Vraag ook naar een bijpassend wijnarrangement.