



## MENU VAN DE CHEF

### LANGOUSTINE

miso | dashi | oesterblad

### HEILBOT

mossel | dille | bloemkool

### OVUM SATÉ

livar | pinda | pancetta

### MRIJ

artisjok | ui | pompoen

### KOFFIE ROOMIJS

stoofpeer | amarenakersen | karnemelk

<b>DRIEGANGENMENU</b>	<b>45</b>	<b>LANGOUSTINE   MRIJ   KOFFIE ROOMIJS</b>
<b>VIERGANGENMENU</b>	<b>57</b>	<b>LANGOUSTINE   OVUM SATÉ   MRIJ KOFFIE ROOMIJS</b>
<b>VIJFGANGENMENU</b>	<b>69</b>	<b>LANGOUSTINE   HEILBOT   OVUM SATÉ MRIJ   KOFFIE ROOMIJS</b>

## OVUM SPECIALS

### EGG BENEDICT 16

capa negra | spinazie | hollandaise

### BEEF TATAKI 15

krokante ui | bosui | bieslook

### EEND 20

Japanse saus | pastinaak | salade | frites

### SLIPTONG 22

spinazie | croutons | hollandaise | salade | frites

### KNOLSELDERIJ 19

miso | 53 kruiden

### CAPA NEGRA SALADE 17

olijf | balsamico | vijg

### BURRATA SALADE 17

pijnboompit | tomaat | basilicum

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