



MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

VOORGERECHTEN **ZEEBAARS 18**
ansjovis | rettich | doperwt

ROG 20
mossel | venkel | tomaat

HOOFDGERECHTEN **LAM 28**
aardappel | asperge | zwarte knoflook

GEPOFTE KNOL 24
miso | 53 kruiden | croutons

ASPERGES 24
à la flamande | ei | hollandaise

CLASSICS **TOURNEDOS ROSSINI 40**

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 45

DESSERTS EN KAAS **HONING 17**
duindoorn | whiskey | yoghurt

OVUM DESSERT 16
tonkaboon | framboos | pure chocola | mango

KAZEN 17
kazen van Guillaume | compote | noten | kletzenbrood

DRIEGANGENMENU 45

ZEEBAARS | LAM | HONING

VIERGANGENMENU 57

ZEEBAARS | KNOL | LAM | HONING

VIJFGANGENMENU 69

ZEEBAARS | KNOL | ROG | LAM | HONING

HIGH SEA 35 P.P. (MIN 2 P.)

Samen genieten van de delicatessen uit de zee,
waaronder gerookte zalm, gerookte paling en verse oesters.
supplement hele kreeft: 30 euro

*De High Sea is alleen mogelijk op reservering
(telefonisch en twee dagen van tevoren)*

Heeft u culinaire of dieetwensen? Chef-kok Sebastiaan denkt graag met u mee.

Vraag ook naar een bijpassend wijnarrangement.