



OVUM SPECIALS

VAN 12.00 TOT 15.00 UUR

BISQUE 15

rivierkreeft | brood | boter

SOEP VAN DE DAG 8

verse soep van de dag | brood | boter

HOLTKAMP-KROKETTEN 10

brood | salade

GARNALENKROKETTEN 16

zwarte knoflook | brioche | salade

TATAKI 15

tonijn | bosui | gebakken uitjes

EGG BENEDICT 16

capa negra | spinazie | hollandaise

BRUSCHETTA 7,5

tomaat | burrata | rucola

BRIOCHE 15

zalm | roomkaas | spinazie

GAMBASALADE 17

mango | mesclun | taugé

SALADE VAN DE CHEF 17

salade van het moment

SLIPTONG 22

hollandaise | salade | frites

HONING 16

duindoorn | whiskey | yoghurt

AARDBEI 12

Romanoff | roomijs

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



MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

VOORGERECHTEN **ZEEBAARS**
ansjovis | rettich | doperwt

ROG
mossel | venkel | tomaat

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

GEPOFTE KNOL
miso | 53 kruiden | croutons

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

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.