



# MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

## VOORGERECHTEN

### SPITSKOOL 14

pecorino | bundelzwam | vanille

### GANZENLEVER 16

crème brûlée | rode biet | braam | brioche

### KOKKELS 15

saffraan | kippenhuid | dragon

## TUSSENGERECHTEN

### GEPEKELDE ZALM 14

beurre blanc | paling | kappertjes

### COQUILLE 15

buikspek | tomaat | doperwt

### DOPERWTENSOEP 11

burrata | tomaat | kruidenolie

## HOOFDGERECHTEN

### HERT 26

chorizo | schorseneer | oesterzwam

### SCHELVIS 24

aardappel | rivierkreeft | eigeel

### KNOLSELDERIJ 20

miso | 53 kruiden | soja

## CLASSICS

### TOURNEDOS ROSSINI 40

### ZEETONG À LA MEUNIÈRE 48

## DESSERTS EN KAAS

### CHOCOLADE MOELLEUX 10

framboos | roomijs

### TIRAMISU 14

koffie | sinaasappel | mascarpone

### OVUM DESSERT 16

mango | passievruucht | pure chocolade

### KAZEN 16

kaasbrood | noten | vijgencompote



# MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

## KEUZEMENU DRIE GANGEN 39

### DOPERWTENSOEP

burrata | tomaat | kruidenolie

### KOKKELS

saffraan | kippenhuid | dragon

### BAVETTE

chorizo | schorseneer | oesterzwam

### SCHELVIS

aardappel | rivierkreeft | eigeel

### CHOCOLADE MOELLEUX

framboos | roomijs | atsina

### TIRAMISU

koffie | sinaasappel | mascarpone

## DRIEGANGENMENU 45

KOKKELS | HERT | OVUM DESSERT

## VIERGANGENMENU 57

KOKKELS | COQUILLE | HERT  
OVUM DESSERT

## VIJFGANGENMENU 69

KOKKELS | GEPEKELDE ZALM | COQUILLE  
HERT | OVUM DESSERT

## 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.  
Indien gewenst kunnen wij ook een vegetarisch drie-, vier- of vijfgangenmenu serveren.

Vraag ook naar een bijpassend wijnarrangement.