



MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

VOORGERECHTEN

TONIJN 15

dashi | appel | rijst krokant

GANZENLEVER 17

crème brûlée | rode biet | brioche

BLOEMKOOL 14

truffel | Idiazabal | vadouvan

TUSSENGERECHTEN

ARGENTIJNSE GARNAAL 14

capa negra | kip | radijs

OCTOPUS 15

yoghurt | bloemen | kruiden

COURGETTESOEP 12

spinazie | spek | bieslook

HOOFDGERECHTEN

TWEE BEREIDINGEN VAN KALF 26

venkel | cherrytomaat | groene asperge

LANGZAAM GEGAARDE ZALM 24

tom kha kai | spinazie | aardappel

KNOLSELDERIJ 20

miso | 53 kruiden | soja

CLASSICS

TOURNEDOS ROSSINI 40

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 48

DESSERTS EN KAAS

OVUM DESSERT 16

mango | passievrucht | pure chocolade

SINAASAPPEL 15

witte chocola | framboos | vanille-ijs

CHOCOLADE MOELLEUX 10

framboos | roomijs

KAZEN 16

kaasbrood | noten | vijgencompote



MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG TOT EN MET ZONDAG

KEUZEMENU DRIE GANGEN 39

OCTOPUS

yoghurt | bloemen | kruiden

BLOEMKOOL

truffel | Idiazabal | vadouvan

TWEE BEREIDINGEN VAN KALF

venkel | cherrytomaat | groene asperge

LANGZAAM GEGAARDE ZALM

tom kha kai | spinazie | aardappel

OVUM DESSERT

mango | passievrucht | pure chocolade

SINAASAPPEL

witte chocola | framboos | vanille-ijs

DRIEGANGENMENU 45

TONIJN | KALF | SINAASAPPEL

VIERGANGENMENU 57

TONIJN | ARGENTIJNSE GARNAAL | KALF SINAASAPPEL

VIJFGANGENMENU 69

TONIJN | OCTOPUS | ARGENTIJNSE GARNAAL KALF | SINAASAPPEL

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? Onze chef-kok denkt graag met u mee.
Indien gewenst kunnen wij ook een vegetarisch drie-, vier- of vijfgangenmenu serveren.

Vraag ook naar een bijpassend wijnarrangement.