

DINER

Dagvers menu, bereid met de beste producten die het seizoen te bieden heeft

4 gangen — € 62,50

Coquille | griet | duif | framboos

5 gangen — € 72,50

Coquille | langoustine | griet | duif | framboos

6 gangen — € 85,00

Coquille | langoustine | griet | duif | aardbei of kaas | framboos

7 gangen — € 92,00

Coquille | groene asperge | langoustine | griet | duif
aardbei of kaas | framboos

8 gangen — € 100,00

Coquille | groene asperge | langoustine | griet | kabeljauw | duif
aardbei of kaas | framboos

À LA CARTE

Bestel onze gerechten ook à la carte, mogelijk tot en met zes personen

1 gerecht — € 50,00

2 gerechten — € 72,00

3 gerechten — € 90,00

4 gerechten — € 110,00



VAN GROENINGE

FRIVOLE MONDVERMAAKJES

Kleine voorafjes

Doperwt | wortel | gember
Oester | grapefruit | hangop
Aardappel | Hollandse Nieuwe | rode ui
Tomaat | geitenyoghurt | aubergine

SPECIALITEIT

Bestel als los gerecht of in combinatie met onze menu's
Uitsluitend per twee personen te bestellen, supplement menu: €17,50 p.p.

Ierse ossenhaas gebakken in hooi, rozemarijn en klei
Iberico wang | prei | spek | truffel | eigen jus met hooi

DIEETWENS OF ALLERGIE

Heeft u een allergie of dieetwens?
Maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerkers

SAMENSPEL VAN SMAKEN

Boordevol inspiratie en marktverse producten

Coquille en zomerbiet
Doperwten | radijs | kippenhuid

Groene asperge en amandel
Sinaasappel | geitenkaas | kruiden

Langoustine met eendenlever
Snijbonen | paprika | bouillabaisse

Gegrilde grietfilet met truffel
Tuinbonen | zeekraal | ravioli van koningskrab

Met miso gerijpte kabeljauw
Jenever-hooispek | zilte groenten | Anna Dutch kaviaar

Boerenduif gelakt met gerookte appelstroop
Sjalot | witlof | eryngii | jus met wortel en lavas

Gebakken aardbeien
Vanille | olijven | dille | vanille roomijs

Framboos en yuzu
Witte chocolade | cashew | basilicum sorbet

Keuze uit onze kaascollectie
Zoetigheden en notenbrood
supplement menu tot en met 5 gangen: € 10,50