

A la carte

Allergenen

Oesters: € 3,50 p.st



Voorgerechten

Tonijntartaar



oester-komkommerschuim | komkommer merengue | oosterse crumble | papadum | gel van rode peper | panna cotta met citroengras | zeevenkel

€ 17

Steak tartaar



kappertjes | sjalot | cornichons | eidooier | toast | roomboter

€ 16

Reeham

vadouvan | chutney van kool en ananas | pommes Souflé | ingelegde cantharel | gelei van Riesling



€ 15

Rundercarpaccio

pitjes | truffelmayonaise | Comte



€ 14

Gegrilde watermeloen (vega)



€ 14

fetakaas | thom ka kai | zwarte knoflook | BBQ popcorn | kruiden salade | mais

Hoofdgerechten

Ribeye



€ 33

chimmi churri | kriel | ratatouille | schuim van oude kaas | gedroogde tomaat

Grietfilet



€ 32

ravioli gamba | kruidenjus | venkel | dragonschuim | taggiasche olijf

Taartje van snijbiet & Roquefort (vega)



€ 24

gele en rode biet | rucola pesto | knoflook | limoen | Hollandaise | hazelnoot knolselderij puree

Salade Riche



€ 23

macadamianoot | eendenlever | coquilles | ibericoham | vijgen | Comte | asperge | truffelmayonaise

Poke bowl



€ 22

sojaboontjes | wakamé | mango | kimchi van komkommer | radijs | avocado | wasabi creme | sushi rijst | zalm

Frites met truffelmayonaise € 5



Desserts

Kaasplank

selectie van Franse kazen | garnituur



€ 16

Chocolade

ganache | cake | kersen | lavendelmascarpone parfait |
crispy witte chocolade schotsen



€ 13

Champagne bavaois

braam | framboos | blauwe bes | aardbei |
sabayon van limoncello | citroen cakeje



€ 12

Creme brulee

vanilleroomijs | crumble | amandelkoekje



€ 12