

A la carte voorjaar

Oesters: € 3,75 p.st



Voorgerechten

Gemarineerde zalm

krabsalade | wakame | salty finger | ingelegde radijs | wasabi krokant



€ 17

Steak tartaar

kappertjes | sjalot | cornichons | eidooier | toast | roomboter



€ 16

Rundercarpaccio

pitjes | truffelmayonaise | Comte



€ 15

Panna cotta van avocado en gekonfijte citroen

tzatziki | dille | pappadum | compote cherrytomaat | komkommer



€ 14

Soep van geroosterde paprika en zoete aardappel

ratatouille | gamba | daslookolie



€ 11

Hoofdgerechten

Ossenhaas

puree geroosterde knolselderij | boontjes in spek | hasselback aardappel | jus groene peper | Kletskop Parmesan



€ 38

Eendenborst

quiche witlof | pastinaak | jus gerookte bosui | rabarber-sjallottenmarmelade | zwarte knoflook



€ 28

Kabeljauw

parelcouscous met gedroogde tomaat en paprika | paksoi | saffraan beurre blanc | Oosterse crumble



€ 27

Gegrilde groene asperges

rendang witte kool | chili boontjes | pindakrokant | bitterbal van jasmijnrijst en geitenkaas | curry-kokosschuim



€ 24

Frites met truffelmayonaise € 5,50



Desserts

Kaasplank

selectie van buitenlandse kazen | garnituur



€ 16

Crème brûlée van limoen

compote van aardbei en rabarber |
pistache crumble | witte chocolade ijs



€ 13

Blanc manger; bavaois van amandel

parfait advocaat | bitterkoek | karamel | wafeltjes



€ 13

Madeleine

grapefruit in Campari | sinaasappelroom |
citroensorbet | kletskep



€ 13