

DINERKAART

◇◇ VOORGERECHTEN ◇◇

ZEEUWSE CREUSE NO. 3 (3 STUKS)	Sjalot, rode wijnazijn, citroen Granité van Gin Mare, tijm, rozemarijn, basilicum	9.5 10.5
SNIJBOON 🌿	Messeklever, citroen, bundelzwam, bosui	10.5
BUIKSPEK BBQ	Groene asperge, pinda, sambal matah, saké	11
BOUILLABAISSE	Crostini, rouille, Gruyère	11
STEAK TARTAAR	Eidooier, appelkapper, zilverui, rucola, zuurdesem	11.5
CEVICHE	Chiperones, meloen, tomaat, bergamot	12.5
SALADE GROENE ASPERGE 🌿	Little gem, burrata, walnoot, gezouten citroen, zwarte olijf	12.5

◇◇ HOOFDGERECHTEN ◇◇

STEAK BAVETTE	Aardappel, kerrie, Pied de Mouton, knolraap, Madeira jus	23.5
EENDENBORST	Mini biet, mais, knoflook, hazelnoot, eendenjus	22.5
STEAK TARTAAR	Eidooier, appelkapper, zilverui, rucola, zuurdesem	18.5
SNOEKBAARS	Aardpeer, pastinaak, schorseneer, parelgort, palingsaus	21.5
SCHOL	Kokkels, mosselen, venkel, oerpeen, bronzen venkel	21.5
RAVIOLI 🌿	Knolselderij, cantharellen, truffel, mizuna, Hollandaise	17
PIEPKUIKEN	Borst, pootje, zoete aardappel, wortel, Cevenne ui, kippenlever	19

◇◇ DESSERTS ◇◇

KOKOS	Mango, ananas, witte chocolade	8.5
TARTE TATIN	Beurre noisette, macadamia noot	8.5
KOFFIE	Chocolade, Baileys, gezouten caramel, tonkabonen	8.5

CHEF'S MENU

3 gangen	35
4 gangen	44
5 gangen	53

optioneel wijnarrangement:

3 gangen	18.5
4 gangen	25.5
5 gangen	32.5

*Alleen per tafel te bestellen,
prijs is p.p.*

BIJGERECHTEN

BROOD

Boter	4.5
Aubergine, crème fraîche	5.5

KROPSLA

Parmezaan, ei, peterselie	4.5
---------------------------	-----

SPITSKOOL BBQ 6.5

FRIET

Dijon mayonaise	4.5
-----------------	-----

KAZEN

(van l'amuse)

5 SOORTEN KAAS

Rozijnenbrood, appelstroop	12.5
-------------------------------	------

🌿 *Dit gerecht is vegetarisch.*

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.