

# DINERKAART

## ◇◇ VOORGERECHTEN ◇◇

<b>ZEEUWSE CREUSE NO. 3 (3 STUKS)</b>	Sjalot, rode wijnazijn, citroen	9.5
<b>MAKREEL</b> 🌿	Avocado, komkommer, koolrabi, haringkaviaar, postelein	11.5
<b>BOUILLABAISSE</b>	Crostini, rouille, Gruyère	11
<b>STEAK TARTAAR</b>	Eidooier, appelkapper, zilverui, rucola, zuurdesem	11.5
<b>YELLOWFIN TONIJN</b>	Ponzu, rettich, furikake	12.5
<b>SALADE WITLOF</b> 🌿	Saint Agur, walnoot, zwarte olijf, sherry	12.5

## ◇◇ HOOFDGERECHTEN ◇◇

<b>STEAK BAVETTE</b>	Aardappel, kerrie, Pied de Mouton, knolraap, Madeira jus	23.5
<b>EENDENBORST</b>	Pompoen, vadouvan, eringi, walnoot, Vacherin Mont d'Or	22.5
<b>STEAK TARTAAR</b>	Eidooier, appelkapper, zilverui, rucola, zuurdesem	18.5
<b>SKREI</b>	Kokkels, mosselen, risotto, Argentijnse gamba, Granny Smith	21.5
<b>RAVIOLI</b> 🌿	Taleggio, cavolo nero, hazelnoot, boekweit	17

## ◇◇ DESSERTS ◇◇

<b>KOKOS</b>	Mango, ananas, witte chocolade	8.5
<b>TARTE TATIN</b>	Beurre noisette, macadamia noot	8.5
<b>SINAASAPPEL</b>	Vanille, cacao, sponge cake	8.5

## CHEF'S MENU

3 gangen 35

4 gangen 44

5 gangen 51

*optioneel wijnnarrangement:*

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

### GROENTEN

Peultjes, sugarsnaps, haricot verts 6

### FRIET

Dijon mayonaise 4.5

## KAZEN

(van l'amuse)

### 5 SOORTEN KAAS

Rozijnenbrood,  
appelstroop 12.5

🌿 Dit gerecht is/kan vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.