

DINER

BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	12.5
Oesters yuzu komkommer frambozen azijn sjalot	4 / stuk

MENU

Drie vier gangen chefs menu	39,5 46.5
Wijnarrangement per glas	7

VOORGERECHTEN

Steak tartaar gerookte eidooier piccalilly basilicum mayo aardappel kaantjes pickles ook als hoofgerecht te bestellen	14,5
Tonijn tartaar sashimi van tonijn krokante sushi rijst soja gel sesam tempura van shisoblad	14,5
Tom kha kai soep gerookte kip mais kokos	13,5
Filodeeg pakketje ricotta spinazie pijnboompit linzen dragon mayo	12,5
Trio van biet bieten hummus rode biet jerky van gele biet koriander hangop	12,5

HOOFDGERECHTEN

Entrecote cepes aioli mosterdjus pompoen roseval	24,5
Vis van de dag quinoa bloemkool-limoenblad crème oosterse jus van strandkrabben	23,5
Open lasagne gebakken paddenstoelen gemarineerde tomaat saus van morille crème van kastanje krokante schorseneer	20,5
Knolselderij steak vega jus baba ganoush Libanees flatbread crumble van zwarte olijf	19,5

BIJGERECHTEN

Caesar Salad bacon ei gerookte kip ansjovis	5,5
Friet skin on mayonaise	4,5

NAGERECHTEN

Crème brûlée hopjes tuille koffie ijs	9,5
Appeltaart slof frangipane appel compote karamel roomijs kaneel schuim	10,5
Cheesecake stoofpeer kardemom roomijs vanille	11,5
Sgroppino wodka prosecco limoen	9,5
Kazen kletzenbrood druif	13,5
Friandises	7,5