

# DINER

## BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	14.5
Oesters   yuzu   komkommer   frambozen azijn   sjalot	4 / stuk

## MENU

Drie   vier gangen chefs menu	39.5   47.5
Wijnarrangement per glas	7

## VOORGERECHTEN

Steak tartaar   truffelmayonaise   eidooier   wonton ook als hoofgerecht mogelijk	14.5
Sashimi tonijn   limoen hangop   groene appel   komkommer   radijs	14.5
Tartelette met een crème van gorgonzola en truffel   stoofpeer   roodlof   walnoot	12.5
Tartaar artisjok   vadouvan spruitjes   gamba   kroepoek van 5-spice kruiden vega mogelijk	13.5
Bouillon van gerookte paling   Kingboleet   paksoi   noedels   taugé	13.5

## HOOFDGERECHTEN

Babytop rund   tarte tatin rode ui   truffelaardappel   morille jus	24.5
Vis van de dag   parelcouscous   cranberry   pistache   curry beurre blanc	24.5
Mais polenta   mais chowder   BBQ-saus   zoet zure mosterd	22.5
Ravioli van savoieekool   knolselderij crème   gerookte portobello   jackfruit   rode kool	22.5

## BIJGERECHTEN

Caesar Salad   bacon   ei   gerookte kip   ansjovis	6.5
Friet   skin on   mayonaise	4.5

## NAGERECHTEN

Sgroppino   citroen   vanille   vodka   prosecco	10.0
Cheesecake van limoncello   bloedsinaasappel gel   vijgensorbet	11.5
Tartelette met crème van tiramisu   gel van koffie   spongecake   speculaas roomijs	11.5
Kazen   gekarameliseerde pecannoten   kletzenbrood	14.5
Friandises	7.5