

DINER

BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	14,5
Oesters yuzu komkommer frambozen azijn sjalot	4 / stuk

MENU

Drie vier gangen chefs menu	41,5 49,5
Wijnarrangement per glas	7

VOORGERECHTEN

Steak tartaar truffel mayonaise kwartelei kataifi ook als hoofdgerecht mogelijk	14,5
Tonijn komkommer crème fraîche wasabi furikake	14,5
Bisque garnaal brioche rouille mayo	14,5
Trio van biet hummus walnoot mayo macadamia	13,5
Geitenkaas pistache uiencompote brioche	13,5

HOOFDGERECHTEN

Entrecote gekonfijte knol spruitjes kriel pastinaak gepofte knoflook jus	25,5
Vis van de dag risotto gele biet amandel koolrabi saus langoustine	24,5
Gnocchi bataat crème kastanje schorseneer saus cepes	22,5
Bieten risotto paddenstoelen geitenkaas kikkererwten kruidenolie	22,5

BIJGERECHTEN

Caesar salad bacon ei gerookte kip ansjovis	6,5
Friet skin on mayonaise	4,5

NAGERECHTEN

Tartelette cheesecake crème tuille stoofpeer tonkaboon ijs	11,5
Chocoladecake duindoornbes dulce de leche hazelnoot sorbet	11,5
Sgroppino vanille citroen vodka	10
Kazen notenbrood compote	14,5
Dessert van het chefs menu	11,5

VOOR BIJ DE KOFFIE

Friandises	7,5
------------	-----