

# LUNCH

## BIJ HET APERITIEF

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

## MENU

Twee   drie gangen chefs menu	33.5   41.5
Wijnarrangement per glas	7

## BROODJES | SALADES

Gerookte zalm   gepocheerd ei   hollandaise	14.5
Ribeye   meloes ui   kaantjes   stoofpeer   rozemarijn mayonaise	14.5
Geitenkaas   pistache   uiencompote   aceto balsamico	14.5

## 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

## 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

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

## NAGERECHTEN

Tartelette   cheesecake creme   tuille   stoofpeer   tonkaboon ijs	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
------------	-----