

Menu maart / april 2019

“Menu”

Tonijn

Tartaar / oester / yuzu / komkommer / nori

Roodbaars

Koningskrab / witte bonen / limoenblad /
schaaldierenboter

* Heilbot

Gelakt / kalfstong / truffel /
rode wijnjus

Rund

Staatstuk / kalfswang / kaantjes /
sjalot / eigen jus

** Kaas

Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood

Mango

Mousse / crèmeux / sinaasappel /
BBQ ananas / kokossorbet

4-gangen menu Cordial	€ 70,00
5-gangen menu Gastronomique	€ 80,00 (Cordial + *)
6-gangen menu Puur Genieten	€ 90,00 (Gastronomique + **)

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijnarrangement.
Per gang een passend glas wijn negen euro per glas.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorgerechten

Ganzenlever
Ossenhaas / ossenstaart / macadamia /
rode biet vinaigrette € 21,50

Zeebaars
Kreeft / gerookte paling / tomaat / ricotta € 23,50

Tussengerechten

Tarbot
Ossenstaart / truffel / aardpeer /
gnocchi / ossenstaartbouillon € 23,50

Kreeft
Kaviaar / pastinaak / witte chocolade /
sinaasappel / kreeftencoulis € 21,50

Hoofdgerechten

Zwezerik
Gelakt / spek / aubergine / ponzu € 21,50 / € 32,50

Anjou duif
Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje /
duivenjus met vintage thee € 32,50

Nagerechten

Kaas
Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood € 17,50

Banaan
Gezouten pinda / suikerbrood / chocolade /
toffee / vanillerooms € 15,00