

BITES

MAKREEL RILLETTE	7
Augurk, crostini	
OESTER RAUW	4
OESTER ZOLDERSPEK	5
COQUILLE STEAK	
TARTAAR	11
AUBERGINE CHIPS	6
Honing, balsamico	
IBERICO HAM	19
SCHAALTJE	
MOSSELEN	10
AARDAPPEL KAVIAAR	25

KLEIN

BRIOCHE SARDINE		
Salsa verde		9
ZEEDUIVEL		
Shiitake xo, kibbeling, hollandaise		17
BRIOCHE FIORE		
Dadel, uiencompôte		7
CECINA DE LEON		
Dry aged biet, Zeeuw's spek, pistache		14
PREI MOZAÏEK		
Saffraan crème, venkel, pittige knoflook.....		11
POMMES ANNA		
5 Stuks, bieslook mayonnaise.....		12
EENDEN RILLETTE	16	
Kimchi, shiso, saus royale		
AUBERGINE	14	
Vadouvan, cashew, umami beurre blanc		
TORTELLINI		
RIVIERKREEFT	18	
Bisque, serrano ham, pastinaak, witte chocolade		

GROOT

HEILBOT	22
Bimi, hazelnoten, dashi beurre blanc	
CÔTE DE BOEUF	(2 pers.) 69
Groene asperge, dukkah, jus 30 min	
FAZANT	23
Spitskool, sesam, Jägermeister cranberry jus	
KNOLSELDERIJ	
LASAGNA	19
Pecorino, paddenstoelen, kruiden olie	
GEGRILDE ZEEBAARS	23
Lavas olie, beurre blanc, gedroogde tomaten	

DESSERTS

VANILLE IJS	6
Warme chocolade saus	
CHOCOLADE MOUSSE	9
Hazelnoot, dulce de leche	
PEER	9
Lemoncurd, vanille	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille ijs	

KAAS

PÄÖLKE	3,5
Witschimmel, koemelk, Gelderland	
SAINT MAURE DE DURBUY	3,5
Rauwe geitenmelk, Ardennen	
SÃO JORGE	3,5
Harde kaas, koemelk, Azoren	
TORTA DI PEGHERA	3,5
Half harde koemelk, Noord-Italië	
DE ROOIE VAN HEILEUVER	3,5
Roodflora, koemelk, Zwolle	
CASHEL BLUE	3,5
Blauwader, koemelk, Ierland	

**Wij werken altijd met dagverse producten. Hierdoor kunnen het aanbod van gerechten en de prijzen enigszins afwijken van wat er op de menukaart vermeld staat.*