

BITES

MAKREEL RILLETTE	7
Augurk, crostini	
OESTER RAUW	4
OESTER FINGERLIME	5
STEAK TARTAAR	10
Naan, murch makhani	
AUBERGINE CHIPS	6
Honing, balsamico	
CECINA DE LEON	19
MOSSELEN	13
Pecorino, guanciale, eidooier	

KLEIN

BRIOCHE GAMBA	9
Limoenmayonaise	
PASTINAAK TARTE TATIN	13
Tomasu, kersen, kervel	
BRIOCHE RICOTTA	9
Zongedroogde tomaat, pistache	
ZWEZERIK	19
Soja-gemberlak, kapper appel, dragon jus	
COQUILLE	16
Kippenhuid, bloemkool, kaffir	
VOL-AU-VENT	15
Paddenstoelenragout, yuzu, cantharellen	
GNOCCHI	18
Gremolata, paling, bisque	

BIJGERECHTEN

POLENTA	7
Groene kruidenmayonaise	
SLA	6
Gegrild, Parmezaan, kruiden olie	

GROOT

RIBEYE	per 100 gram á 16
Tarte tatin, ui, cantharel grise, bearnaise	
ROGVLEUGEL	23
Beurre noisette, kerrie, popcorn	
FAZANT	23
Spitskool, sesam, Jägermeister cranberry jus	
RISOTTO ALLA MILANESE	19
Rodekool, boerenkool, Chioggia biet	
GEGRILDE ZEEBAARS	23
Vadouvan, mosselen, aardpeer	

DESSERTS

VANILLE IJS	6
Warme chocolade saus	
BROWNIE	10
Gember namalaka, kumquat, meringue	
PHYSALIS	9
Crème suisse, pecan	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille ijs	

KAAS

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.*