

## BITES

MAKREEL RILLETTÉ .....	7
Augurk, crostini	
OESTER RAUW .....	4
OESTER FINGERLIME .....	5
PADDENSTOELEN RAGOUT .....	12
Vadouvan, bladerdeeg	
CECINA DE LEON .....	19
Gedroogde runderham	
SCHAALTJE MOSSELEN .....	14
Aziatisch, knoflook, zwarte bonen saus	

## KLEIN

BRIOCHE FOIE GRAS .....	13
Eendenlever crème, rode ui, rode biet	
CHIOGGIA BIET .....	14
Umeboshi, bieslook, nashi peer	
BRIOCHE RICOTTA .....	9
Zongedroogde tomaat, pistache	
GAMBA .....	16
Hollandaise, red meat radijs, komkommer	
ZWEZERIK .....	21
Steak tartaar, peperjus, pastinaak	
AUBERGINE .....	15
Kerrie, ui	
PAPPARDELLE .....	17
Varkenswang, Parmezaan, jus de veau	

## BIJGERECHTEN

AARDAPPEL MOUSSELINE .....	7
Bieslook	
SLA .....	6
Gegrild, parmezaan, kruidenolie	
BIMI .....	8
Gegrild, beurre noisette	

## GROOT

CÔTE DE BOEUF .....	á 800 gram 80
Wisselende groente, gember jus	
HEILBOT .....	27
Mierikswortel, venkel, dashi beurre blanc	
CONFIT DE CANARD .....	28
Pommes orange, paddenstoelen, sauce royale	
POLENTA .....	22
Oregano, Cevennes ui, tomaten beurre blanc	
ZEEBAARS .....	25
Glasnoedels, paksoi, bouillon	

## DESSERTS

VANILLE-IJS .....	6
Warmer chocoladesaus	
MADELEINES .....	10
Lemon curd, poedersuiker	
BLOEDSINAASAPPEL .....	9
Amandel, dragon, sinaasappel	
AFFOGATO .....	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	

## KAAS

FRANSJE .....	3,5
Witschimmel, koemelk, Baambrugge	
GRUTTE GRIZE .....	3,5
Rauwe geitenmelk, friesland	
BOEREN LEIDSE OVERJARIG .....	3,5
Harde kaas, koemelk, komijn	
TORTA DI PEGHERA .....	3,5
Half harde koemelk, Noord-Italië	
DE ROOIE VAN HEILEUVER .....	3,5
Roodflora, koemelk, Zwolle	
BUNKERKAAS .....	3,5
Blauwader, koemelk, Vlieland	

\*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.