

BITES

MAKREEL RILLETTÉ	9
Augurk, crostini	
OESTER RAUW	4
OESTER KUMQUAT	5
Gember, soja, rode peper	
BRIOCHE TALEGGIO per stuk	4
Ui & dadel compote	
BRIOCHE PATA NEGRA per stuk	6
Crème foie gras	
* Supplement zomer truffel €4.00	
OEUF MAYONNAISE	5
Ansjovis mayonaise	
* Supplement kaviaar €12.5	

RAUW

TONIJN	19
Venkel, appel, salt & vinegar chips	
TACO KANNIBAAL	15
Tartaar, salsa verde, zoet zure mais	
ARTISJOK	15
Pico de Gallo, stracciatella, koriander	
COQUILLE	18
Chorizo, sinaasappel, miso	

KOUD

CEVICHE ZEEWOLF	18
Porn star martini, vanille, hazelnoot	
RIB-EYE	18
Watermeloen, eidooier crème, pecorino	
COURGETTE	12
Munt, ricotta, eidooier	

MENU

4-GANGEN CHEF'S MENU	55
* Supplement kaas 3 stuks €10	

WARM

VENKEL	17
Kikkererwten, crispy chili, cashew	
BUIKSPEK	18
Gemberlak, pastinaak, jus de veau	
DORADE	21
Gekonfijte gamba, tomaten compote, kreeften beurre blanc	
ENTRECÔTE	23
Kimchi, sesam, limoenblad jus de veau	
PASTEITJE	17
Paddenstoelen, prei, wortel & salie beurre blanc	

KAAS

FRANSJE	3,5
Witschimmel, koemelk, Baambrugge	
MERLIJN	3,5
Witschimmel, geitenmelk, Gent	
TWENTSE BUNKERKAAS	3,5
Half harde kaas, koemelk, Twente	
ROMERO	3,5
Harde kaas, rozemarijn, IJsselstein	
ROOIE VAN HEILEUVER	3,5
Roodschimmel, koemelk, Zwolle	
EL BEYUCO	3,5
Blauwader, schapenmelk, Asturië	

ZOET

VANILLE-IJS	6
Warmer chocoladesaus	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	13
Lemon curd, blauwe bessen	
* Bereidingstijd 15 min.	
COUPE COLONEL	9
Gin, yuzu, meringue	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	

*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.