

RAUW

LANGOUSTINE	21
Lardo, limoenblad, sushirijst	
STEAK TARTAAR	16
Beenmerg, crostini, zeekraal	
PALING	21
Aardbei, jalapeño, mierikswortel	

KOUD

VITELLO	20
Kalfstong, lemon curd, shiso	
ARTISJOK	15
Brioche, stracciatella, zongedroogde tomaat	
SARDINE	18
Salsa, houtskool, hangop	
COQUILLE	18
Inktvis, biet, pistache	

WARM

BQB MAIS	16
Kumquat, polenta, ruby chocolade beurre blanc	
BUIKSPEK	21
Red meat radijs, aardappel, crispy chili	
DORADE	22
Knolselderij, rivierkreeft, XO	
RISOTTO	16
Kappertjes, paprika, temberry	
ZEEDUIVEL	22
Witlof, amandel, Kampot peper beurre blanc	
LAMSRUMP	24
Vadouvan, daslook, witte asperge	
AUBERGINE	18
Gember, kimchi, kerrie beurre blanc	

KAAS

BOUYGUETTE	3,5
Witschimmel, rauwmelkse geitenmelk, Pyreneeën	
LA SANGLÉE DES COUARDIS	3,5
Half-hard, rauwmelkse koemelk, Zwitserse Jura	
BELLAVITANO ESPRESSO	3,5
Hard, gepasteuriseerde koemelk, Wisconsin	
HERVE DU VIEUX MOULIN	3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Walonië	
1959	3,5
Oude kaas, koemelk, Veenendaal	
BLAUES HIRNI	3,5
Blauwader, gepasteuriseerde koemelk, Bern	

ZOET

VANILLE-IJS	6
Warme chocoladesaus	
STICKY TOFFEE PUDDING	13
Dadel, karamel, olijfolie-ijs * Bereidingstijd: 20 min	
ANANAS	10,5
Witte chocolade, gochujang, popcorn-ijs	
AFFOGATO	6
Dubbele espresso, vanille-ijs	
BONBONS	8,5
4 stuks, wisselend, bonbonbus	

MENU 🐼

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

**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.*