

RAUW

- ZEEBAARS 20
Gefermenteerde asperge, bimi, tuinboon
- STEAK TARTAAR 17
Japans, shiitake, sesam
- ZEEVRUCHTEN 20
Granny smith appel, zwarte bes, pistache

KOUD

- GEKONFIJTE EEND 20
Chili, rettich, visssaus
- LITTLE GEM 15
Eidooier, groene kruiden, Parmezaan
- INKTVIS 18
Duindoorn, zwarte knoflook, aji amarillo
- PALING 21
Aardbei, doperwt, mierikswortel

WARM

- BLOEMKOOL INDIAN MURGH 16
Naan, za'atar, aardappel
- VARKENSWANG 21
Paksoi, gochujang, kimchi beurre blanc
- RODE MUL 23
Bimi, groene kruiden, kappertjes beurre blanc
- RIGATONI ALLA VODKA 16
Tomaat, stracciatella, croutons
- ROGVLEUGEL 22
Saffraan, luchtige risotto, zolderspek
- PARELHOEN 22
Morilles, mais, sherry
- BELUGA LINZEN 18
Kokos, curry, prei

KAAS

- LA SANGLÉE DES COUARDIS 3,5
Half-hard, rauwmelkse koemelk, Zwitserse Jura
- BEAUFORT D'ETÉ ALPAGE 3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Savoie
- HERVE DU VIEUX MOULIN 3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Walonië
- 1959 3,5
Oude kaas, koemelk, Veenendaal
- MONTE ENEBRO 3,5
Rood flora, gepasteuriseerde geitenmelk, Avila
- QUESO AZUL 3,5
Blauwader, gepasteuriseerde schaap- en koemelk, Asturië

ZOET

- VANILLE-IJS 6
Warme chocoladesaus
- CLAFOUTIS 13
Rabarber, vanille, amandelijs
- PURE CHOCOLADEMOUSSE 10,5
Olijfolie, meringue, zuurdesemijs
- 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.*