

RAUW

ZEEBAARS	20
Gefermenteerde asperge, bimi, tuinboon	
STEAK TARTAAR	17
Bao, saffraan, coquille XO	
COQUILLE	18
Umami, kroepoek, druif	

KOUD

RIB-EYE	20
Asperges, yuzu kosho, ui	
TOMAAT	15
Filet American, framboos, crostini	
MOSSELEN	20
Rucola, tuille, tomaat	
ZWAARDVIS	21
Antiboise, venkel, citroen	

WARM

BLOEMKOOL INDIAN MURGH	16
Naan, za'atar, aardappel	
GALANTINE	21
Atjar, cashew, sambal beurre blanc	
HARDER	23
Aubergine, amandel, vadouvan beurre blanc	
RIGATONI ALLA VODKA	16
Tomaat, stracciatella, croutons	
TARBOT	25
Groene asperges, miso rösti, wasabi beurre blanc	
TRI-TIP	24
Mierikswortel, laos, citroengras	
WITLOF TEMPURA	17
Pompoen, munt, gerookte appel	

KAAS

MACHEDOUX	3,5
Witschimmel, rauwmelkse geitenmelk, Groningen	
ROOIE NEEL	3,5
Rood flora, gepasteuriseerde koemelk, Utrecht	
SCHLOSSBERGER ALT	3,5
Half harde kaas, rauwmelkse koemelk, Bern	
HERVE DU VIEUX MOULIN	3,5
Rood flora, rauwmelkse koemelk, Walonië	
OUDE LEIDSE	3,5
Oude kaas, koemelk, Groene Hart	
CABRALES	3,5
Blauwader, rauwmelkse koe- geit- en schapenmelk, Asturië	

ZOET

VANILLE-IJS	6
Warme chocoladesaus	
CLAFOUTIS	13
Rabarber, vanille, amandelijs	
BASTOGNE CAKE	10,5
Ramboetan, calamansi, Thais thee-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.*