

MAANDMENU / MENU OF THE MONTH

4 SPIJZEN/4 COURSES

49.95

Filipijnse ceviche van hamachi, met kimchi, radijs, avocado-crème en papadum

Hamachi-coconut-lime-ginger-cabbage-radish-avocado

Cannelloni gevuld met champignons en truffel, geserveerd met burrata artisjok en jus met taggiasche olijf

Cannelloni-burrata-mushroom-olive-artichoke-basil

Gebraden reebout met rode biet, gefermenteerde bramen, witlof en eigen jus met koffie

Roe-chicory-blackberry-coffee

Eclair met gekarameliseerde banaan, vanille-room en pinda-roomijs

Eclair-banana-peanut-vanilla-caramel

5 SPIJZEN/ 5 COURSES

59.95

+ Gebakken pieterman en gestoofde paling, meiknol zoet-zure sjalot, groene kruiden en mierikswortel schuim

Weaver-eel-green herbs-turnip-shallot

6 SPIJZEN/ 6 COURSES

67.95

+ Zeeuwse mosselen met bavarois van prei, wortel-crème, venkel, crostini van stokbrood met kruidenboter en mosselvinaigrette

Mussels-carrot-leek-fennel-baguette

7 SPIJZEN/ 7 COURSES

75.95

+ Kaas/ Cheese

Gaat uw voorkeur uit naar kaas i.p.v. dessert, dan berekenen wij een supplement van

We will charge a surplus, if you prefer cheese instead of dessert.

4.75

(Bij veranderingen in het menu berekenen we minimaal € 3.60 supplement)
(With changes in the menu, we will charge a minimum surplus of €3,60)

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.

Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten

Not all ingredients are mentioned in our menu.

If we have to take into account an allergy, please let us know

VEGETARISCH MENU/VEGETARIAN MENU

VEGETARISCH/VEGETARIAN

4 SPIJZEN/ 4 COURSES 44.95

Waldorf; selderij varianten, Granny Smith, mandarijnengel en crème van walnoten
Celeriac-walnut-apple-tangerine

Cannelloni gevuld met champignons en truffel, geserveerd met burrata, artisjok en jus met taggiasche olijf

Cannelloni-burrata-mushroom-olive-artichoke-basil

Sponszwam met pastinaakmousseline, "Chinese" zuurkool en jus van aardpeer en tomasu

Sponge fungus-parsnip-cabbage-jerusalem artichoke

Eclair met gekarameliseerde banaan, vanille-room en pinda-roomijs

Eclair-banana-peanut-vanilla-caramel

KLASSIEKERS/CLASSICS

Bisque

Soep-zeekreeft
Soup-lobster

9.50 16.50

Salade/Salad

Kreeft- zwezerik-ganzenlever-truffel
Lobster-sweetbread-geese liver-truffle

31.50 39.50

Kreeft/Lobster

Half of heel-koud of warm bereid
Half or whole-cold or hot

26.95 49.00

Ossenhaas/Tenderloin

Tournedos-seizoensgroenten-rode wijn jus
Tournedos-seasonal vegetables-red wine gravy

29.95

Supplement gesmolten ganzenlever
Supplement melted goose liver

8.50

Niet alle ingrediënten worden in onze menukaart vermeld.

Indien wij rekening moeten houden met een allergie, laat het ons dan weten

Not all ingredients are mentioned in our menu.

If we have to take into account an allergy, please let us know

A LA CARTE

KOUDE GERECHTJES/*COLD DISHES*

Waldorf/Waldorf Selderij-walnoot-appel-mandarijn <i>Celeriac-walnut-apple-tangerine</i>	14.50
Koningskrab/King crab Geitenkaas-passievrucht-waterkers-rettich <i>Goat cheese-passionfruit-watercress-daikon</i>	23.50
Hamachi/Hamachi Kokos-limoen-gember-kool-radijs <i>Coconut-lime-ginger-cabbage-radish</i>	19.25
Mossel/Mussels Wortel-prei-venkel-stokbrood <i>Carrot-leek-fennel-baguette</i>	16.50
Eendenlever/Duckliver Terrine-brioche-vijg-20 jaar oude balsamico <i>Terrine-brioche-fig-20 year old balsamic</i>	16.95
Hert/Deer Tartaar-pompoen-mosterd-hazelnoot <i>Tartare-pumkin-musterd-hazelnut</i>	15.95

WARME GERECHTJES/*WARM DISHES*

Sponszwam/Sponge fungus Pastinaak-chinese kool-aardpeer-tomasu <i>Parsnip-cabbage-jerusalem atrichoke</i>	15.95	28.95
Burrata/Burrata Cannelloni-champignon-olijf-artisjok-basilicum <i>Cannelloni-mushroom-olive-artichoke-basil</i>	15.95	28.95
Pieterman & Paling/Weaver & Eel Gebakken-groene kruiden-meiknol-sjalot <i>Sautéed-green herbs-turnip-shallot</i>	16.95	30.50
Kabeljauw&Rund/Cod&Beef Gebakken-wagyu-aubergine-dashi-haring kuit <i>Sautéed-wagyu-eggplant-dashi-herring roe</i>	18.95	32.95
Wilde eend/Wild duck Gebraden-oerwortel-polenta-dukkah <i>Roast-carrot-polenta-dukkah</i>	18.50	32.50
Ree/Roe Gebraden-witlof-braam-koffie <i>Roast-chicory -blackberry-coffee</i>	17.95	31.95