

MENUKAART

Voorgerechten

Geschroeide ossenhaas teriyaki met oosterse plakrijst

met shiitake, wasabimayonaise, wakame en edamame boontjes

(V) Licht pittige tomatentartaar

met eierdooier gepekeld in sojasaus, gele cherry tomaat en krokante sjalotjes

Makreeltartaar met een geconfijte Argentijnse gamba

met salade van glasnoedels, wakame & sesam, granaatappel, zoetzure komkommer, hartige kletskop en een schuim van yuzu

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

Geroosterde coquille

met gekarameliseerde witlof, aardappelschuim en parmezaanplatte

Hoofdgerechten

Runderentrecote met gebakken spruitjes en aardappelterrinen,

bordelaisesaus, sjalotten compote, gebrande wortelcrème en oesterzwam

Geroosterde hamachi king fish en een open loempia

met peultjes, enoki & rode peper, edamame en een schuim van miso

Schnitzel van Iberico speenvarken met truffel en gekonfijte zuurkool

met trompet de la mort, cavolo nero, buikspek en krokante bacon met een saus van Zaanse mosterd

Nagerechten

Winters tuintje van truffelbrownie & chocolade mousse

met framboos, braam en bosvruchtenijs

Perenbavarois met geitenyogurt-ijs

met gepocheerde peer en port-sabayon

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor hoofd na	€ 42,50
4 gangen, voor tussen hoofd na	€ 49,-
5 gangen, voor tussen hoofd na kaas	€ 56,50
6 gangen, in overleg met de keuken	€ 62,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	€ 18,50
Tussengerecht	€ 18,50
Hoofdgerecht	€ 28,50
Nagerecht	€ 12,50
Friet van Zuid	€ 5,50
Oesters classic (half dozijn)	€ 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises	€ 7,50
----------------------------------	--------