

Signature Menu

Hamachi crudo | Radijs | Tomaat | Avocado |
Vinaigrette Karnemelk

~

Zeebaars | geboterde prei | Champagne saus |
Optioneel: Doyy Kaviaar 9

~

Kalfswang | Sjalotten crème | Zoete aardappel | Kalfsjus

~

Filet van Barberie eend | Confit van eend |
Saus verse Vijgen

~

Amandel | Peer | Feuilletine | Pure chocolade

3 gangen 42

Hamachi | Eend | Amandel dessert

4 gangen 54

Hamachi | Zeebaars | Eend | Amandel dessert

5 gangen 66

Hamachi | Zeebaars | Kalfswang | Eend | Amandel dessert

Heerlijke kazen van 'onze buurvrouw'

*Extra gang in menu 15
In plaats van dessert 7.5*

~

Signature menu kan alleen per gehele tafel besteld worden

Voorgerechten

Verse tonijn in kruidenjasje 17.5

Rauwe tonijn | ganzenlever | gember | soja sereh espuma |
sesam kletskep | Eryngii | Granny Smith

Kreeft 21.75

Zacht gegaard | gegrilde watermeloen | bulgur | tomaat |
espuma van feta | basilicum mayonaise

Steak tartare 18.5

Eidooiercrème | cornichons | hazelnoot mayonaise |
zoetzure groenten | Parmezaanse kaas

Extra: ganzenleverkrullen 10

Klassieke carpaccio 15.75

Black Angus | rucola | Parmezaanse kaas | truffelmayonaise

Extra: ganzenlever krullen 10



Structuren van zomergroentjes 17.5

Tuinboontjes en tuinerwtjes | Pecorino | crème van bloemkool |
gerookte amandel | sponge cake van doperwt en peterselie



Soepen

Bisque 13.75

Licht gebonden | Hollandse garnalen | bieslook

Ossenstaart bouillon 7.75

Lente ui | ossenstaartvlees | huisgemaakt

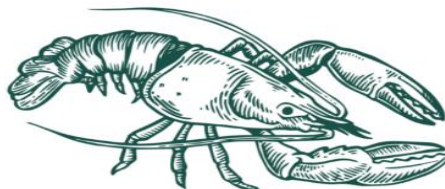
Tussengerechten

Kreeft 19

Boter | bospeen | citroengras | citrus

Gebakken ganzenlever 19.75

Compote van rode ui | portsaus | brioche | macadamia



Hoofdgerechten

Snoekbaars 29.75

Lardo di Colonnata | zomer groenten | Bordelaise saus

Corvina 25.5

Krokant gebakken | mousseline met beurre noisette | kreeftensaus

Groenlandse heilbot 27.75

Op de huid gebakken | Hollandaise saus | paling | dragon olie

Kalfsvlees 29

Zacht gegaarde sukade | krokant gebakken zwezerik | cognac saus

Livar kloostervarken 26.5

Buikspek | lende filet | rozemarijn saus

Lamsvlees 32

Lamszadel | dragon saus | zomergroenten

Tournedos 33.75

Belgisch wit blauw rund | keuze peper- port- of truffelsaus
naar uw keuze gebakken

Extra gebakken ganzenlever 10



Dry aged beet 23

Tomasu soja beurre blanc | peterselie olie

PORTIE FRIET 2 pers. **3** / 4 pers. **4.5**

LOADED FRIES **6.5** Ambachtelijke friet | truffelmayonaise | Parmezaan

SALADE **4**

ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES

*Wij houden graag rekening met allergieën of intoleranties.
Informeer bij het bedienen personeel.*

** In onze keuken wordt gewerkt met de volgende allergenen: ei, melk (lactose), glutenbevattende granen, pinda, noten, soja, lupine, vis, schaaldieren, sesamzaad, selderij, mosterd, weekdieren, zwaveldioxide en sulfiet. De aanwezigheid van (sporen van) de betreffende allergenen in de gerechten is hierdoor niet uit te sluiten.*