



MENU

Rouleau van Doperwt (V)
Waterkers | Mierikswortel | Lotuswortel
~
Coquilles "a la Plancha"
Bloemkool | Witlof | Romanesco
~
Proeverij van Kalfssukade
Shiitake | Tuinboon | Navet | Daslook
~
Zacht gegaarde Heilbot
Schelpdierstjes | Paling-Hollandaise | Venkel
~
Opperdoezer Ronde (V)
Hazelnoot | Citrus | Courgette
~
Proeverij van Texels Lam
Artisjok | Zeepostelein | Gedroogde Olijven
~
"Bourgondisch Lifestyle" Kazen
Duivenkater | Pompoen | Pijnboompitjes
~
Gemarineerde & gebakken Ananas
Kokos | Basilicum | Arlette

WIJN

2016 Autòcton Blanc
Autòcton Celler Mas Vilella
~
2016 Grüner Veltliner Smaragd
Weingut Jakob Buchinger
~
2018 L'Abrunet de Frisach Negre
Celler Frisach de Corbera d'Ebre
~
2018 Carmignan Blanc
Domaine de Carmignan
~
2015 Chianti Classico
Azienda Agricola I Sodi
~
2016 Baccarossa Nerobuono
Poggio Le Volpi
~
Macvin du Jura
Domaine Labet
~
2013 Tokaji Késői Arany
Grand Tokaj

MENU

Drie gangen "Bib Gourmand" Menu | 37,00
Vier gangen Carte Blanche Menu | 47,00
Vijf gangen Carte Blanche Menu | 57,00
Zes gangen Carte Blanche Menu | 67,00

Zeven gangen Chef's Tour de Menu | 129,50

Onze gerechten zijn ook a la carte te bestellen:
Voorgerecht (Gerecht 1, 2 of 3) | 17,50
Hoofdgerecht (Gerecht 4, 5 of 6) | 27,50
Nagerecht (Gerecht 7 of 8) | 17,50

WIJN

Drie bijpassende wijnen | 20,00
Vier bijpassende wijnen | 26,50
Vijf bijpassende wijnen | 33,00
Zes bijpassende wijnen | 39,50

Chef's Tour de Menu is inclusief zeven
bijpassende wijnen, onbeperkt tafelwater
en afsluiting met koffie & friandises

Onze wijnen zijn ook per glas te bestellen:
Vraag hiernaar bij uw bediening