

Menu Triptyque

Boter, kaas en eieren
Westlandse Picknick

Brioche

Lavendel | Honing | Zeezout

De glazen stad

Westlandse groentesoep
Punt paprika | Aceto Balsamico 50 jaar oud

Klassiekers

Steak tartaar | Wortel | Augurk | 2013
Snijboon Carbonara | 2010

Nostalgie

Pieper | Eidooier | Spinazie
Parelgort | Geit | Maggiplant

Hollandse pot

Witlof | Peterselie | Vuurzee
Dubbeldoel koe | "Dry aged" | Eigen jus

Kaas selectie supplement €15

Boerenjongens | Appelstroop | Notenbrood

Zoetigheid

Flensjes | Zwarte bes | Imker honing ijs
Bluf | Druiven | Nieuw Tuinzicht

Menu Triptyque

Klassiekers | Hollandse pot | Zoetigheid
6 gerechten €90

Klassiekers | Nostalgie | Hollandse pot | Zoetigheid
8 gerechten €110

De glazen stad | Klassiekers | Nostalgie | Hollandse pot | Zoetigheid
10 gerechten €125

Wijn arrangement per glas 12.-
Bob arrangement per glas 7.-

a La Carte

Voorgerechten

Noordzee krab | Mierikswortel | Gele biet | Boekweit
Langoustines | Gember | Fingerlime | Dashi tomaat
Coquilles | Knolselderij | Zoutkorst | a la Véronique

Klassiekers

Snijboon Carbonara | 2010
Steak tartaar | Wortel | Augurk | Gerookte vinaigrette | 2013
Hollandse pieper | Krootjes | Eidooier 63^o | 2017

Hoofdgerechten

Parelgort | Geit | Maggiplant
Kabeljauw | Rivierkreeft | Aardpeer | Spinazie
Dubbeldoel koe | Bloemkool | Gegratineerd | Stoofvlees jus

Nagerechten

Flensjes | Zwarte bes | Honing ijs
Crème karamel | Pastinaak | Vanille uit de regio
Kaas selectie | Boerenjongens | Appelstroop | Notenbrood

Voor, Hoofd en Nagerecht

Lunch €60
Diner €70

Voor, Tussen, Hoofd en Nagerecht

Lunch €75
Diner €90

Vanaf 5 personen serveren wij geen a la carte maar uitsluitend 1 menu per tafel