

a La Carte

Voorgerechten

Noordzee krab | Koolrabi | Appel | Zilte plantjes
Langoustines | Kromme jongens | Zure room | Radijs (*Supplement €15.-*)
Tomaat | Kaviaar 5 gram | Gepekeld gember | Finger lime

Klassiekers

Steak tartaar | Wortel | Augurk | Gerookte vinaigrette | 2013 🌿
Snijboon | "Carbonara" | 2010
Gelakte aubergine | Basilicum | Vijg | 2021 🌿

Hoofdgerechten

Heilbot | Smeus | Hazelnoot | Karnemelk
"Risotto" | Parelgort | Geit | Maggiplant 🌿
Fleur de Courgette | Lam | Daslook | Cantharellen
Dry aged Biet | mosterd | walnoot 🌿

Nagerechten

Kersen uit de streek | Bitterkoekjes | Amandel | Kirsch
Vanille uit de regio | Griesmeel | Aardbei
Kaas selectie | Boerenjongens | Appelstroop | Notenbrood

Voor, Hoofd en Nagerecht

Lunch €60
Diner €70

Voor, Tussen, Hoofd en Nagerecht

Lunch €75
Diner €90

Vegetarische a la carte gerechten zijn herkenbaar aan 🌿

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

Menu Triptyque

Kasfruit

Aardbei | Vlier | Mierikswortel

Framboos | Bloemkool | Citroen

Kers | Kombucha | Zwarte thee

Picknick

Pizza | Courgette | Rucola

Tartelette | Radijs | Bieslook

Cornetto | Geitenkaas | Appel

Tomaat

Tonburi | Gember | Finger lime

Neeltje Jans

Mosseltjes | Zwarte peper | Sereh

Brioche

Honing | Lavendel | Zeezout

Steak tartaar

Wortel | Gerookte vinaigrette | 2013

Aubergine

Fransje | Vijg | Basilicum | 2021

Snijboon

Carbonara | Seizoens truffel | 2010

Parelgort

“Risotto | Geit | Maggiplant

Fleur de Courgette

of

Krootjes

Lam | Daslook | Cantharellen

Geweckt | Mosterd | Walnoot

Kersen uit de streek

Bitterkoekjes | Amandel | Kirsch

110,-

Extra toe te voegen aan het menu:

Supplement €15.-

Hollandse kazen | Appelstroop | Notenbrood

Wijnarrangement volledig €90.-

Wijnarrangement klein €65.-