

a La Carte

Voorgerechten

Noordzee krab | Koolrabi | Appel | Zeewier
Langoustines | Pruijm | Olijf | Schapenyoghurt (*Supplement €15.-*)
Tomaat | Landkaviaar | Gepekeld gember | Finger lime 🌿

Klassiekers

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

Tussengerechten

"Risotto" | Parelgort | Geit | Maggi plant 🌿
Heilbot | Artisjok | Sjalot | Lavendel
Rogvleugel | Bloemkool | Kappertjes | Dragon

Hoofdgerechten

Krootjes | Opperdoezer | Eidooyer 63 °C | Vermouth
Hollands rund | Groene kruiden | Aligot
Kemperhoen | Geroosterde abrikozen | Witte bonen

Nagerechten

Warme kersen | Bitterkoekjes | Amandel | Kirsch
Zomer koninkjes | Vanille uit de regio | Griesmeel
Kaas selectie | Fruit | Appelstroop | Notenbrood

Voor, Hoofd en Nagerecht

Lunch €60
Diner €70

Voor, Klassiekers/Tussen, Hoofd en Nagerecht

Lunch €75
Diner €90

Tasting menu Triptyque

Gele Pruim

BBQ Tijm | Schapen yoghurt | Olijf

Tomaat

Tonburi | Gember | Finger lime

Puntpaprika

Watermeloen | Rode ui | Vinaigrette

Brioche

Honing | Lavendel | Zeezout

Steak tartaar

Wortel | Augurk | Brood

Aubergine

Fransje | Vijg | Basilicum

Snijboon

“Carbonara” | Truffel | Oude kaas

Parelgort

Geit | Maggi plant | Grapefruit

Hoofdgerecht

Kamperlam

Aardappel | Mosterd | Rozemarijn of Kappertjes | Sjalot | Lavendel

Artisjok

Rood fruit

Vanille | Yoghurt | Citrus

Menu prijs 125.-

Hollandse kazen | Appelstroop | Notenbrood

Supplement €15.-

Drank arrangement volledig €90.- | Drank arrangement klein €60.-