

## **a La Carte**

### **Voorgerechten**

Streeksoep | Groenten | Kruiden | Bloemen 🌿  
Steak tartaar | Wortel | Augurk | Gerookte vinaigrette | 2013 🌿  
Noordzee krab | Koolrabi | Appel | Zeewier

### **Klassiekers**

Gelakte aubergine | Basilicum | Vijg | 2021 🌿  
Snijboon | "Carbonara" | 2010  
"Risotto" | Parelgort | Geit | Maggiplant | 2023 🌿

### **Hoofdgerechten**

Broccoliblad | Opperdoezer | Eidooier 63 °C | Knoflook 🌿  
Noordzee tarbot | Knolselderij | a la Véronique  
Hollands rund | Groene kruiden | Aligot | Rode wijn jus

### **Nagerechten**

Zuurdesem | Haagse hopjes | Koffie | Hazelnoot  
Bramen | 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

Boter, Kaas en Eieren  
Remeker | Pieper | Mosterd

### **Pompoen**

Tonburi | Mierikswortel | Gember

### **Brioche**

Honing | Lavendel | Zeezout

### **Streeksoep**

Groenten | Kruiden | Bloemen

### **Steak Tartaar**

Wortel | Augurk | Brood

### **Knolselderij**

Zoutkorst | a la Véronique

### **Broccoliblad**

Opperdoezer | Ei | Knoflook

### **Klassiek bereid**

Rode kool | Appel | Specerijen

### **Polderhoen of Boleet**

Aardpeer | Judasoor | Truffel

### **Parelgort**

Geit | Maggi plant | Grapefruit

### **Westlandse Vanille**

Roomijs | Rode biet | Zwarte bes

### **Zuurdesem**

Haagse hopjes | Koffie | Hazelnoot

**Menu prijs 125.-**

Hollandse kazen | Appelstroop | Notenbrood  
*Supplement €15.-*

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