

Triptyque a la Carte

Gele krootjes, rozemarijn en Nederlandse saffraan 
25

Salade van courgette, basilicum en munt 
25

Aubergine, basilicum en vijg 
25

Steak tartaar van wortel met gerookte vinaigrette 
25

Prei in klei met vichyssoise en landkaviaar 
25

Broccoliblad, Opperdoes, groene peper en knoflook 
25

Snijboon Carbonara met truffel
25

Polderhoen met Hollandse pieper
35

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit 
25

Nederlandse kazen met brood, stroop en boerenjongens 
25

Crème karamel van pastinaak
18

Kersen & Amandel
18

Pannenkoek, Nederlandse passievrucht en roomkaas
18

Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon

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

Boter, kaas en eieren

Aardbei en tomaat

Bloemkool, walnoot en salie

Brioche, honing & lavendel

Steak tartaar van wortel *

Puntpaprika, rucola & mozzarella

Broccoliblad, Opperdoes en jonge look

Prei uit de klei & landkaviaar

Hoofdgerecht om te kiezen

Krootjes met saffraan uit Oude Tonge

Of

Polderhoen met Hollandse pieper

Snijboon "Carbonara" met truffel *

Aubergine, basilicum en vijg

Pannenkoek, Nederlandse passievrucht en roomkaas

Sorbet, cacao 85%

135 | 150 *

Drank arrangement volledig 95 | Drank arrangement klein 70

Het menu dient per hele tafel besteld te worden.

Op vrijdag en zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons Tastingmenu.