

Triptyque a la Carte

Steak tartaar van wortel met gerookte vinaigrette
25

Romige schorseneer, Le Puy linzen en sherry reductie
20

Hollandse fles, geroosterde knoflook, courgette en roze peper
20

Lauw warme salade krootjes, sinaasappel en saffraan uit oude Tonge
20

Gelakte aubergine, vijgenblad en compote van zwarte vijg
20

Parels en prei "uit de klei" met vischysoisse
22

Risotto van parelgort met geit, lavas en grapefruit
25

Lijn gevangen zeebaars, zuurkool, zure zult en riesling jus
35

Landhoen, warme sla en jus van zure dragon
35

Stoofvlees, bloemkool, nootmuskaat en rode wijn jus
35

Gelakte zwezerik, kastanje, champignons en kaneel
42

Nederlandse kazen, appelstroop, kweepeer en notenbrood
25

Warme griesmeel, boerenjongens, appel, honing en boter
18

Crème karamel van pastinaak
18

Wie is er niet groot mee geworden?
18

Wij adviseren minimaal 3 gerechten per persoon

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

Menu Triptyque

Steak tartaar van wortel

Krootjes met saffraan uit oude Tonge

Zeebaars, zure zult en zuurkool

Prei uit de klei en landkaviaar *

Hoofdgerecht om te kiezen

Landhoen, warme sla en zure dragon
of

Linzen, schorseneer en sherry

Kastanje, champignons en zwarte truffel *

Griesmeel, boerenjongens en honing

Wie is er niet groot mee geworden?

130 | 150 *

Wijn arrangement volledig 85

Wijn arrangement klein 70



Het menu dient per hele tafel besteld te worden.

Op vrijdag en zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons menu Triptyque.