

Triptyque

Nostalgie

Boter | Kaas | Eieren

Aspic

Tomaat | Terrine | Karnemelk

Puntpaprika

Komijn | Basilicum | Zuurdesem

Brioche

Honing | Lavendel | Zeezout

Hollandse inktvis

Courgette | Knoflook | Munt

Prei uit de klei *

Kaviaar | Boerenroom | Azijn

Snijboon

Carbonara | Zwarte peper | Guanciale

Hollandse AGV

Vlees | Vis | Vegetarisch

Rode biet uit zoutkorst *

Vermouth | Kamille | Pickles

Cerisa kersen

Amandel | Vanille | Marsepein

Klassieker

“Steak tartaar” wortel

15 euro

Kaviaar

Piepers en parels (12 gram)

25 euro

Alcoholvrij arrangement 75 | 90

Nederlands arrangement 75 | 90

Luxe arrangement 100 | 120

135 | 150 *

Zoetigheden

Boterkoek

Kraking

Kletskep

Stroopwafel

Triptyque a la Carte

Voorgerechten

Aspic | Tomaat | Terrine | Karnemelk

Paprika | Komijn | Basilicum | Zuurdesem

Steak tartaar | Wortel | Vinaigrette

Klassiekers

Snijboon Carbonara | Zwarte peper | Guanciale

Parelgort | Oester | Salie | Geitenkaas

Piepers | Kaviaar | Rozemarijn (*Suppl. 15.-*)

Hoofdgerechten

Opperdoezer | Broccoliblad | Ei

Deense zalm | Lamsoor | Kuit | Radijs

Zwezerik | Tuinboontjes | Kaneel

Nagerechten

Hollandse kaas | Confituur | Brood

Boterham | Aardbei | Roomkaas | Tuinkers

3 Gerechten 75 euro

4 Gerechten 100 euro

Op zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons

Menu Triptyque