

Menu Triptyque

Boter, kaas & eieren

Aspic van tomaat met karnemelk

Puntpaprika met zuurdesem

Brioche, honing en lavendel

Noordzee inktvis, courgette en munt

Prei uit de klei met kaviaar *

Schol, boter, citroen en peterselie

Varkensrib, azijn, kruiden en amandel

Rode biet uit zoutkorst met kamille en vermout *

Kersen en amandel

Aardbei met room en vanille

135 | 150 *

Klassiekers om bij te bestellen in ons menu:
per gerecht 15 euro

Gelakte Aubergine met vijgen	2021
Steak tartaar van wortel	2014
Snijboon Carbonara	2010

Alcoholvrij arrangement	75 90
Nederlands arrangement	75 90
Luxe arrangement	100 120

Zoetigheden

Boterkoek
Krakeling
Klets kop
Pure chocolade

Triptyque a la Carte

Voorgerechten

Aspic van tomaat met karnemelk

Rode puntpaprika met zuurdesem

Hollandse inktvis, courgette en munt

Klassiekers

Gelakte aubergine met vijgen 2021

Steak tartaar van wortel 2014

Snijboon Carbonara 2010

Hoofdgerechten

Eekhoortjesbrood met sherry

Schol, boter, citroen en peterselie

Varkensrib, azijn, kruiden en amandel

Nagerechten

Hollandse kaas, confituur en brood

Wie is er niet groot mee geworden?

Kersen en amandel

3 Gerechten 75 euro

4 Gerechten 100 euro

Op zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons Menu Triptyque