

Menu Triptyque

Amuse

Boter, kaas & eieren

Klassiekers

Aspic van tomaat met karnemelk

Steak tartaar van wortel

Piepers en parels

5 gram kaviaar, Supplement 25,-

Brood

Brioche, honing en lavendel

Herfst

Noordzee inktvis, courgette en munt

Kreeft met koolrabi, appel en dragon

Schol, boter, citroen en peterselie

Hollandse AGV

Varkensrib, azijn, kruiden en amandel

Picknick

Kaas

Worst

Limonade

Rogge brood

Supplement 25,- pp

Toetjes

Melk is goed voor elk

Wie is er niet groot mee geworden?

150

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

Gelakte Aubergine met vijgen	2021
Risotto van parelgort	2022
Snijboon Carbonara	2010

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

Koffie of theeservies
met zoet
12.50

Triptyque a la Carte

Voorgerechten

Aspic van tomaat met karnemelk
Kreeft met koolrabi, appel en dragon
Hollandse inktvis, courgette en munt

Klassiekers

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

Hoofdgerechten

Risotto van parelgort, geitenkaas en lavas
Schol, boter, citroen en peterselie
Varkensrib, azijn, kruiden en amandel

Nagerechten

Hollandse kaas, confituur en brood
Melk is goed voor elk
Wie is er niet groot mee geworden?

3 Gerechten 75 euro
4 Gerechten 100 euro

*Op zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons
Menu Triptyque*