Menu Triptyque

Amuse

Tartelette Finn's fleur de courgette

Boter, kaas & eieren

Klassiekers

Aspic van tomaat met karnemelk 2005

Steak tartaar van wortel 2010

Piepers en parels 2021
5 gram kaviaar, Supplement 25,-

Brood en boter

Brioche, honing en lavendel

Herfst

Noordzee inktvis, knolselderij en rogge

Kreeft, parelgort en citrus

Kabeljauw, bloemkool, peterselie en mosterd

Stoofvlees, kaneel, aardpeer en linzen

Hollandse kazen

Fruit, brood, mosterd en honing
Supplement 25.- pp

Toetjes

Pastinaak en vanille

Brood, melk en honing

150

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

Heeft u een voedselintolerantie? Laat het ons dan minimaal 24 uur van tevoren weten, zodat wij kunnen kijken naar een passende aanpassing in het menu. Het aanbieden van een volledig veganistisch menu is helaas niet mogelijk."

A la Carte

Voorgerechten

Aspic tomaat en karnemelk
30

Steak tartaar van wortel
30

Tussengerechten

Verschillende bereidingen van
aardappel met kaviaar (10 gram)
35

Kreeft met romige parelgort, grapefruit
en olijfolie
40

Hoofdgerechten

Schol, zuurkool en aardappel
35

Rog vleugel, bloemkool, peterselie en
mosterd
35

Zwezerik, kaneel, schorseneren en
linzen
40

Nagerechten

Brood, melk en honing
20

Crème karamel pastinaak en vanille
20

Op zaterdagavond serveren wij uitsluitend ons
Menu Triptyque