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, slobberkool en mosterd

Stoofvlees met aardappel en linzen

Herfst vega

Aubergine, basilicum en vijg

Champignons, kastanje en truffel

Prei uit de klei met landkaviaar en mosterd

Broccoliblad met aardappel en knoflook

Hollandse kazen

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

Toetjes

Pastinaak en vanille

Brood, melk en honing

125 | 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

Aspic tomaat en karnemelk

25

Steak tartaar van wortel

30

Piepers en parels (10 gram)

35

Gelakte aubergine met vijgen en basilicum

25

Champignons met kastanje en truffel

25

Prei in de klei, landkaviaar en vichyssoise

25

Kreeft met romige parelgort, grapefruit en olijfolie

40

Kabeljauw, slobberkool, peterselie en mosterd

35

Zwezerik, kaneel, aardpeer en linzen

40

Stoofvlees, rode bietjes en aardappel

35

Nederlandse kazen met garnituur

25

Brood, melk en honing

20

Crème karamel pastinaak en vanille

20

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."