

Bib Gourmand menu



Wijting filet | Nori | paksoi | kokos | rode peper | citroengras | zeekraal

of

Rilette van polderhoen | krokant van de huid | pittige maïs | Amsterdamse ui | augurk | waterkers

* Schol rouleau | dille | radijs | citroen | Hollandse garnaal

** Minestrone | kalfswang | witte boon | lavas

Dorade filet | wortel | pompoen | fregula sarda | courgette | Vadouvan

of

Gesplitste runder rib-eye | bloemkool | groene kool | zwarte olijf | aardappel crumble | peterselie | kalfs jus

Kaas plateau met 6 soorten (*€ 15,00 supplement*)
kaas in plaats van een dessert € 7,50 supplement

Amandel | honing | rozemarijn | donkere chocolade | zeezout

3 gangen € 39,00 | 4 gangen € 46,00 * | 5 gangen € 53,00 **

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.