



De menu's zijn seizoensgebonden en wisselen mee met ons a la carte menu.
The menus are seasonal and change with our a la carte menu.

Menu A

€ 54,00 pp

Carpaccio, truffelmayonaise, Grana Padano kaas, pijnboompitten, kappertjes, tomaat, rucola
Carpaccio, truffle mayonnaise, Grana Padano kaas, pine nuts, capers, tomato, rocket

Dungesneden tonijnfilet, sojaschuim, avocado, sprouts-salade, limoenmayonaise
Thinly sliced tuna fillet, soy foam, avocado, sprouts salad, lime mayonnaise

Burrata, oertomaat, romesco, kruidig notenmengsel 'dukkah' (V)
Burrata, wild tomato, romesco, nut and spice blend 'dukkah' (V)

-

Optioneel tussengerecht
Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp
Optional extra course
Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

Gegrilde runderlende, pepersaus, seizoensgarnituren
Grilled sirloin, pepper sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden
Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met pompoen en truffel, pompoen, beurre blanc (V)
Ravioli stuffed with pumpkin and truffle, pumpkin, beurre blanc (V)

-

Soes, witte chocolade-vanillecrème, vanille roomijs, chocoladesaus
Cream puff, white chocolate vanilla cream, vanilla ice cream, chocolate sauce

Carrot cake, witte chocolade ganache, sinaasappel sorbetijs
Carrot cake, white chocolate ganache, orange sorbet ice



Menu B

€ 60,00 pp

Steak tartaar, truffelmayonaise, mosterdkaviaar, ingelegde uitjes, brioche toast
Steak tartare, truffle mayonnaise, mustard caviar, pickled onions, brioche toast

Gerookte paling, crostini, crème fraîche, bieslook, appelstroop
Smoked eel, crostini, crème fraîche, chives, apple syrup

Burrata, oertomaat, romesco, kruidig notenmengsel 'dukkah' (V)
Burrata, wild tomato, romesco, nut and spice blend 'dukkah' (V)

-

Optioneel tussengerecht

Seizoensgebonden soepje à € 6,00 pp

Optional extra course

Seasonal small soup à € 6,00 pp

-

Tournedos, pepersaus, seizoensgarnituren

Tenderloin steak, pepper sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met pompoen en truffel, pompoen, beurre blanc (V)

Ravioli stuffed with pumpkin and truffle, pumpkin, beurre blanc (V)

-

Soes, witte chocolade-vanillecrème, vanille roomijs, chocoladesaus

Cream puff, white chocolate vanilla cream, vanilla ice cream, chocolate sauce

Kaasplank, vijf kazen, kletzenbrood, vijgencompote

Cheese platter, five cheeses, kletzenbrot, fig compote



Menu C

€ 70,00 pp

Voorgerecht om te delen, proeverij van voorgerechten

Starter to share, tasting of starters

-

Optioneel tussengerecht

Coquille, seizoensgarnituren à € 10,00 pp

Optional extra course

Scallop, seasonal garnishes at € 10,00 pp

-

Tournedos, pepersaus, seizoensgarnituren

Tenderloin steak, pepper sauce, seasonal garnishes

Vis van de dag, seizoensgebonden

Catch of the day, seasonal

Ravioli gevuld met pompoen en truffel, pompoen, beurre blanc (V)

Ravioli stuffed with pumpkin and truffle, pumpkin, beurre blanc (V)

-

Grand dessert om te delen, zoete desserts

Grand dessert to share, sweet desserts

Indien er vegetarische gasten zijn, of gasten met andere dieetwensen
en/of allergieën, dan horen wij dat graag van tevoren.

*If there are vegetarian guests, or guests with other dietary requirements
and/or allergies, please let us know in advance.*