

BITES

gerookte paling (p/s) 4.95
brioche - unagi - lavas - augurk

oester klassiek (p/s) 4.00
frambozen azijn - sjalot

oester bloody mary (p/s) 4.50
tomaat - vodka - bleekselderij

oester gebakken (p/s) 4.95
soja - bosui - sjalot - knoflook

steak tartare (p/s) 4.95
rund - brioche - eidooier - picalilly

bruschetta (p/s) 4.25
focaccia - tomaat - basilicum -
knoflook - ui - balsamico

olijven 6.50
gordal olijven - tomaat - kappertjes

bitterballen (p/6) 6.50
holtkamp - kerrie mosterd mayonaise

rendang kroketjes (p/4) 6.50
oma bobs - sajoer mayonaise

groene curry bites (p/6) 6.50
oma bobs - citroengras mayonaise

gevuld eitje 4.00
2 halve - vadouvan - lavas - ui

tonijn & truffel 5.95
tonijn tartaar - yuzu - verse truffel

jamon el unico 7.95
ca. 50 gram dun gesneden

imperial heritage kaviaar 19.95
connaisseurs (p/4)
10 gram kaviaar - aziatische poffertjes -
limoenblad

scampi's (p/4) 9.95
chimmichurri



'De luxe van smaak, niet van opsmuk'

HERFSTMENU

heek
ajo blanco - druif - chorizo - amandel - oregano

zeewolf
dahl - paarse zoete aardappel - papaja - kokos -
yoghurt

kalf
ocopa - cantaloupe - ui

rund
entrecôte - coeur de boeuf - salie - balsamico -
spinazie

chocolade & kalamansi
cépes - pure chocolade - kalamansi

5 gangen 49.95

4 gangen 44.95

3 gangen 39.95

2 gangen 34.95

het seizoensmenu wordt geserveerd
incl. amuses en brood

SUPPLEMENT

5 gram kaviaar 10.95
bij voorgerecht: heek

kaas i.p.v. zoet 7.50

kaas als extra gang 17.50

tussen- i.p.v. nagerecht 7.50
mogelijk bij 3- en 4 gangen

WIJN & ALCOHOLVRIJ

glas bijpassende wijn 7.95

glas bijpassend alcoholvrij 7.95

Bij het seizoensmenu kunnen we rekening houden met
uw vooraf opgegeven allergieën of dieetwensen

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

carpaccio rund - parmezaan - pijnboompitten - rucola - verse truffel	19.50
steak tartaar rund - picalilly - brioche - merg	17.50
tonijn tataki kerrie masala - groene appel - lavas - kokos	19.50

HOOFDGERECHTEN

polderhoender knoflook - choron - venkel - tomaat	28.95
kabeljauwhaas misoyaki - bbq ume boshi - mai take - shishimi togarashi	28.95
tournedos runderhaas - madeira - knolselderij - amsterdamse ui	29.95

SIDES

zuurdesembrood roomboter - olijfolie - zout - peper	7.95
friet mayonaise	5.95
zoete aardappel friet cheddar - jalapeño mayonaise	7.95

NAGERECHTEN

tiramisu gelato al limone - espresso - masala - mascarpone	13.95
peach melba vanille - witte chocolade - perzik - amandel - framboos	13.95
kaas 5 kazen - ras-el-hanout - suikerbrood - peer - kaffirlimoenblad - sinaasappel	17.50

VOOR BIJ DE KOFFIE/THEE

bonbons 3 stuks van Friandries	9.95
--	------

IN PLAATS VAN KOFFIE/THEE

affogato vanille ijs - espresso	9.95
espresso martini koffielikeur - vodka - vanillesiroop - espresso OOK ALS MOCKTAIL (0.0%)	13.95



‘De luxe van smaak, niet van opsmuk’