

A la carte

150 gram Hollandse entrecote

[minimaal 30 dagen gerijpte Nederlandse entrecote]
geserveerd met frites, salade en kruiden hollandaise

26

150 gram Australisch Wagyu bavette

geserveerd met frites, salade en chimichurri

39

Burrata (V)

vijgen – jonge spinazie – bospeen

15

Gnocchi (V)

pompoen – paddelstoelen – mais – mimolette kaas

18

- Desserts -

Dadels

Taartje van dadels – kaneel – ricotta

9

Witte chocolade & aardpeer

aardpeer roomijs - miso karamel - crumble - spongecake

9

Assortiment kazen van het Kaasatelier

druiven / gesuikerde noten / rozijnenbrood

14

Ons chefsmenu - 4 gangen verrassingsmenu **30**
[Alleen te bestellen op dinsdag, woensdag en donderdag]



Humeur van de chef

Pastrami van wildzwijn

Amsterdamse zuren – zuurkool – vinaigrette van truffel – mosterdzaad

✂

Hamachi & langoustine (5)

gefermenteerde citroen – nori crackers – dashi – zeewier – sesam – sushi rijst

✂

Griet (4)

knolselderij – bonito – palmkool – limoen – beurre blanc van gerookt spek

✂

Kalfswang & zwezerik (6)

pastinaak – biet – snijbiet – gerookte beurre noisette – kalfsjus

✂

Hert

peterseliewortel – rode kool – 5 spice jus

✂

Witte chocolade & aardpeer

aardpeer roomijs - miso karamel - crumble - spongecake

Proef het hele 6 gangenmenu 65€

Inclusief aperitiefhapjes en amuses

6 gangen 65€

5 gangen 55€

4 gangen 45€

3 gangen 38€

extra gang: assortiment kazen van het kaasatelier 14€

In onze keuken wordt gewerkt met allergenen,
vraag onze medewerkers voor meer informatie.

