À la carte

Pompoen 17
kumquat, amba, pompoenpit

Gele biet 17
likama kruiden, groene appel, amandel

Witte asperge 19
kokos, aji amarillo sambal, magnolia

Forel 19
elstar appel, Belle de Fontenay, algen

Schelpdieren 18
spruitjes, vermout, kimchi-sesamsaus

Venkel 18
pomme orange, gefermenteerde groenten beurre blanc

Zeekat 15
spitskool, gochujang, guanciale

Skrei 17
Chinese broccoli, gezouten citroen, forelkuitsaus

Terrine van aardpeer 21
walnoot, Remeker kaas, sakura

Bara 22
kalfszwezerik, tomatillo, groene asperges, yuzu

Iberico varkensnek 22
pastinaak, Arabica koffie, kalfsjus

Vuurspecialiteiten

Geserveerd met aardappelen in botersaus en gegrilde groenten

Gevulde kwartel 40
morilles, postelein, daslooksaus

Vangst van de dag dagprijs
gegrild op het vuur met pil-pil saus

Dry-aged Simmentaler ribeye *300g* 85
geserveerd met geroosterde knoflookjus

Chef's Menu

Pompoen – kumquat – amba

Forel – elstar appel – Belle de Fontenay

Zeekat – spitskool – gochujang

Iberico – Arabica koffie – garam masala

Knolselderij – pistache - olijf

€ 80 p.p

wijnarrangement discovering € 60
non-alcohol arrangement € 45

Desserts

Maïs crème caramel 11
bruine boter roomijs, passievrucht

Knolselderij 15
pistache, olijf, dulce de leche

Kaasplateau 18
selectie van drie

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering