

*Alle gerechtjes worden geserveerd met brood
gezouten boter, fleur de sel en olijfolie.*

Carpaccio van gerookte ribeye
met mayonaise van truffel, Comté Fort
Zuidermeer kaas en pistache noten
10,50

Met eendenleverkrullen
+ 5,50

Soep van de dag
met passende garnituren
13,50

Gravad Lax
met komkommer gevuld met hangop en dille.
Crème van mierikswortel, radijs en vinaigrette
van honing mosterd.
11,50

Risotto
met schuim van saffraan, Parmezaan en
shiitake paddenstoel
11,50

Steak Tartare
oosters met wakame, sesam en ponzu
vinaigrette
12,50

Luxe vissalade
met wisselende vis en dressing van limoen
15,50

LUNCHKAART

Snoekbaars
met risotto met schuim van saffraan,
gebakken shiitake en krokante Parmezaan
13,50

Tamme eendenborst
met jus van hoisin, spruitjes, pompoen en
hutspot met rucola
15,00

Selectie kazen
3 kazen - 9,50 4 kazen - 12,50 5 kazen - 15,50

Dessert
Speculaas met amandelijs, mousse van
Bastonje en crème l'anglais
9,50

CHEF'S MENU

*Laat u verrassen door de
keukenbrigade...*

4 gangen - €46,00 5 gangen - €54,00
6 gangen - €56,00 7 gangen - €70,00

Rauwe oester met sjalottenvinaigrette en citroen	3,50 per stuk
'Oosterse' oester met wakame en komkommer-ijs	4,50 per stuk
Krokante oester met kataifi en haring kaviaar	4,50 per stuk
Serrano ham	10,50
Iberico ham	19,50