

*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

**Romige truffelsoep**  
met passende garnituren  
13,50

**Zalm**  
met compote van mango, papadum, avocado  
en limoenmayonaise  
13,50

**Vega**  
garnituren van bloemkool met gebrande prei  
en beurre noisette  
10,50

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

---

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

# LUNCHKAART

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

**Gebakken snoekbaars**  
met paling, bloemkool, gebrande prei en  
beurre noisette  
15,50

**Ossenhaas**  
met bearnaisesaus, groene asperge, gebakken  
oesterzwammen en gegrilde courgette  
16,50

---

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

**Dessert**  
'Bloempot' gevuld met stoofpeer, mousse van  
chocolade, sinaasappel en pecannoten  
9,50

---

## CHEF'S MENU

*Laat u verrassen door de  
keukenbrigade...*  
**4 gangen** - €46,00 **5 gangen** - €54,00  
**6 gangen** - €64,00 **7 gangen** - €70,00

---

3,50 per stuk  
4,50 per stuk  
4,50 per stuk