

# À la carte

## Samen delen

Charcuterie plank - 14,5

Rondje Oesters  
3 stuks - 10,5

Oester | citroen | sjalotten  
vinaigrette - 3,5

Oester | ponzu | sesam - 4

Oester | gember | bosui - 4

Eendenlevermousse | brioche - 9

Burrata | tomaat - 8

Steaktartaar | brioche - 9

Zalm | wasabi cracker - 9

Gyoza's | eend 6 stuks - 8

Gyoza's | gamba 6 stuks - 8

Brood met gezouten boter,  
olijfolie en dip - 2,75 per persoon

## Voorgerechten

Coquille | gamba | beurre noisette  
knolselderij topinamboer- 15,5

Gepofte biet | hoisin | kokos  
bietenijs - 13,5

Gebakken bloedworst  
gecarameliseerde appel | balsamico  
hazelnoot - 14

## Tussengerechten

Skreirug | boerenkool | Hollandse garnaal  
walnoot - 16,5

Gebakken eendenlever | suikerbrood  
biet | truffel - 17

Buikspek | 'Snert' | rookworst 15

## Hoofdgerechten

Hennepzaad | Portobello | mini courgette  
paddenstoelen - 19,5

Eendenborst | structuren van knolselderij |  
eigen jus - 29,5

Heilbot | pomme fondant | spinazie | groene  
asperge - 27,5

Heb je dieetwensen en/of allergieën geef deze aan bij de gastvrouw/heer.

# MENU.

Maandelijks wisselen we van menu. We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

3 gangen 43

4 gangen 54

5 gangen 65

6 gangen 76

Selectie kazen in plaats van dessert €5,5 supplement

**All-in \* 140,00**

**\* inclusief aperitief, begeleidende wijnen, koffie met friandises en mineraalwater**

**Alleen per tafel te bestellen.**

**Begeleidend wijnarrangement:**

3 gangen – 25,5

4 gangen – 34

5 gangen – 42,5

6 gangen – 51

**Desserts**

Selectie kazen met confituur en krokant rozijnenbrood

3 kazen 10,5

4 kazen 14,5

5 kazen 18,5

Apfelstrudel | sinaasappelcurd | rozijnencompote - 10,5

Dessert van het menu - 11,5

Espresso Martini | 'Kozee Style' - 10,5

Koffie Compleet | 3 items v.a. 8,5