



## Wijnen

### Mousserend

		
Prosecco Treviso Spumante Bio 'Terra di Marca', Corvezzo	6,50	31,50
Cava Mas Bigas, Celler de l'Arboç, Spanje	6,00	29,50
Champagne "Barons de Rothschild" Brut, Franrijk		127,50

### Wit

Pinot Grigio, Fattori, Veneto, Italië	4,50	25,00
Sauvignon Le Dropt, Terre de Vignerons, Frankrijk	5,00	27,50
Chardonnay 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
2019 Offida Pecorino 'Belato', Carminucci, Italië	6,50	37,50

### Rose

Pinot Grigio Rosato 'Principato', Cavit, Italië	4,50	25,00
---	------	-------

### Rood

Rosso Piceno 'Viabore', Carminucci, Marche, Italië	4,50	25,00
Cabernet Sauvignon 'Crucero', Vina Siegel, Chili	5,00	27,50
Appassimento "Passo del Sud", Tagaro, Italië	6,50	34,50

### Alcohol vrije wijnen



Lussory Tempranillo, Rood	4,50	25,00
Vini Vici Chardonnay, Wit	4,50	25,00

### Verrassingsmenu van de Chef



Onze chef-kok Sander Wever stelt voor u een verrassingsmenu samen, met veelal lokale seizoensproducten.

3 gangen	42,50
4 gangen	51,50
5 gangen	58,50



## Brioche & oesters & soepen

<b>Brioche brood</b> / Truffel-eekhoorntjesbroodboter / Olijfolie / Zeezout 	7,95
<b>Waddenoesters</b> / Ponzu / Sjalot / Limoen 3 stuks	9,00
<b>Waddenoesters</b> / Ponzu / Sjalot / Limoen ½ dozijn	15,00
<b>Soep van de dag</b> / brood	6,95
<b>Bospaddenstoelenbouillon</b> / Knolselderij / Kervel / Bieslook / Brood 	6,95
<b>Paprikasoep</b> / Chorizo / Doperwt / Kruidenolie / Brood	6,95

## Voorgerechten

<b>Steak tartaar van rund</b> / Eidooier / Rettich / Lavas / Quinoa / Hooi	13,00
<b>Gebakken buikspek / Langoustine</b> / Knolselderij / Miso / Beukenzwam / Kombucha	13,50
<b>Gerookte paling</b> / Rode biet / Dragon / Bleekselderij / Dashi / Koffie	13,95
<b>Noordzeekrab salade</b> / Koolrabi / Granny smith appel / Vadouvan / Chorizo / Haringkaviaar	14,50
<b>Steak tartaar van rode biet</b> / Eidooier / Rettich / Lavas / Quinoa / Hooi 	11,50
<b>Knolselderij canneloni</b> / Aardappel / Dragon / Bleekselderij / Dashi / Beukenzwam 	11,50

## Hoofdgerechten

<b>Ossenhaas / Sucade</b> / Aardappel / Knolselderij / Sambai / Truffeljus	26,50
Supplement: krokant gebakken zwezerik	5,00
Supplement: gebakken eendenlever	6,00
<b>Kalfshaas / Kalfswang / Kalfsbitterbal</b> / Ui / Wortel / Aardpeer / Kalfsjus	26,50
<b>Heilbot</b> / Risotto / Courgette / Ui / Groene kruiden / Citrus beurre blanc	24,50
<b>Zeeduivel</b> / Aardappel / Ratatouille / Polenta / Paprika beurre blanc	26,50
<b>Risotto</b> / Kaaskroket / Truffel / Broccoli / Spruit / Hazelnoot / Spinazieschuim 	22,50
<b>Rode bietstuk</b> / Aardappel / Knolselderij / Sambai / Bieten-truffeljus 	24,50

## Nagerechten

<b>Donkere chocolade</b> / Aardpeer / Banaan / Pistache / Bergamot	9,95
<b>Tartelette</b> / Limoenblad / Kardemom / Koffie / Mango	9,95
<b>Crème brûlée</b> / Baileys / Limoen	9,95
<b>Kaas brûlée</b> / Blauwe bes / Sparrentop	10,95
<b>Koffie deluxe</b> / Bonbons / Madeleine	6,00

Heeft u een vraag over de samenstelling van een product?

Vraag het een medewerker, wij helpen u graag.