

RESTAURANT



A la carte

Starter

Steak tartaar - BBQ mayonaise - 63 graden eidooier - Kappertjes - Sjalot **15**

Steak tartare - BBQ mayonnaise - 63 degree egg - Capers - Shallot

Zeebaars - Shiso ceviche - Koolrabi - Gepofte mais - Zeewier **15**

Sea bass - Shiso ceviche - Kohlrabi - Crispy corn - Seaweed

Biet - Witte miso - Cabernet Sauvignon azijn - Tonkaboon - Kruidenjus **14**

Beetroot - White miso - Cabernet Sauvignon vinegar - Tonka bean - Green herbs gravy

Middle course

Coquille - Schorseneren - Madame Jeanette - Beurre blanc - Forel eitjes **22**

Scallops - Salsify - Madame Jeanette - Beurre blanc - Trout eggs

Pasta - Ricotta - Spinazie - Walnoten - Gepofte knoflook **22**

Pasta - Spinach - Walnuts - Roasted garlic

Main

Rib eye (250 gram) - Bearnaise saus - Friet (35 min bereidingstijd) **42,50**

Entrecote - Bearnaise sauce - Fries - (35 min preparation time)

Eendenborst filet - Pastinaak - Witlof - Sinaasappel - Umeboshi **28**

Duck - Parsnip - Chicory - Orange - Umeboshi

Geroosterde spitskool - Chanponzu beurre blanc - Hazelnoot - Kappertjes **24**

Roasted cabbage - Chanponzu beurre blanc - Hazelnut - Capers

Vis van de dag - wisselende garnituur

Catch of the day - Changing garnish

Supplement Kaviaar **12**

Supplement Caviar

RESTAURANT



Dessert

Asetra kaviaar - Creme fraiche ijs - Feulltine 18

Asetra caviar - Creme fraiche ice cream - Feulltine

Abrikoos - Duindoorn - Hazelnoot - Vijgenblad 15

Apricot - Sea buck torn - Hazelnut - Fig leaf

Coupe colonel - Mandarijn - Kalamansi - Wodka 12,50

Coupe colonel - Mandarin - Calamansi - Vodka

Vanille ijs - Pure chocolade - Zeezout 15

Vanilla ice cream - Dark chocolate- Sea salt

Selectie van Nederlandse kazen 22

Selection of Dutch cheeses