

RESTAURANT



A la carte

Starter

Steak tartaar - BBQ mayonaise - 63 graden eidooier - Kappertjes - Sjalot
Steak tartare - BBQ mayonnaise - 63 degree egg - Capers - Shallot

Zeebaars - Shiso ceviche - Koolrabi - Gepofte mais - Zeewier
Sea bass - Shiso ceviche - Kohlrabi - Crispy corn - Seaweed

Rode biet - Witte miso - Cabernet Sauvignon azijn - Tonkaboon - Kruidenjus
Beetroot - White miso - Cabernet Sauvignon vinegar - Tonka bean - Green herbs gravy

Middle course

Coquille - Schorseneren - Madame Jeanette - Beurre blanc - Forel eitjes
Scallops - Salsify - Madame Jeanette - Beurre blanc - Trout eggs

Langoustine - Lardo - Vadouvan - Citrus schuim
Langoustine - Lardo - Vadouvan - Foam of citrus

Pasta - Ricotta - Spinazie - Walnoten - Gepofte knoflook
Pasta - Spinach - Walnuts - Roasted garlic

Main

Entrecote - Bearnaise saus - Friet (35 min bereidingstijd)
Entrecote - Bearnaise sauce - Fries - (35 min preparation time)

Eend - Pastinaak - Witlof - Sinaasappel - Umeboshi
Duck - Parsnip - Chicory - Orange - Umeboshi

Geroosterde spitskool - Chanponzu beurre blanc - Hazelnoot - Kappertjes
Roasted cabbage - Chanponzu beurre blanc - Hazelnut - Capers

Vis van de dag - wisselende garnituur
Catch of the day - Changing garnish

Dessert

Asetra kaviaar - Creme fraiche ijs - Feulltine

Asetra caviar - Creme fraiche ice cream - Feulltine

Tarte tartin granny smith – karnemelk – cheesecake - hazelnoot

Tarte tartin granny smith -buttermilk – cheesecake - hazelnut

Coupe colonel - Mandarijn - Kalamansi - Wodka

Coupe colonel - Mandarin - Calamansi - Vodka

Vanille ijs - Pure chocolade - Zeezout

Vanilla ice cream - Dark chocolate- Sea salt

Selectie van Nederlandse kazen

Selection of Dutch cheeses