

Menu van de chef

Lasagne van Hollandse sushi met Melba toast, crème fraîche,
krokante sjalot, Pedro Ximenez sherry, granité van
Amsterdamse uitjes & een siroop van biet

en/of

Caesar-soep met ricottacrème, zacht gegaarde kip,
kwartelei & kappertjeskruid

xxx

Geroosterde zeeduivel met zeekraal, doperwten coulis,
peterselie-olie, garnalen & tomatenrozijntjes

En/of

Gebakken speenvarkenfilet met zijn koontjes, knolselderij,
gekonfijte aardappel, pancetta, tuinbonen & appeljus

xxx

Plateau van boerenkazen met kletsenbrood & appeltaartcompote

En/of

Pina colada met verschillende bereidingen van ananas en kokos

Geachte gast,

Gaarne presenteren wij u ons menu van de chef, dit menu stellen wij samen uit de mooiste producten die de markt op dit moment te bieden heeft, U kunt ons menu bestellen in drie, vier, vijf of zes-gangen.

Bij het menu serveren wij u eventueel een bijpassend heel of half glas wijn.

Drie gangen Achtendertigeuro vijftig

Vier gangen Vijfenveertigeuro

Vijf gangen Eénenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Achtenvijftigeuro

Kaviaar & oesters

30 gram Gold Label kaviaar met
blini's & crème fraîche € 62,50

Oesters; classic of gegratineerd
half dozijn € 19,50

