

MENUKAART

Voorgerechten

Oosterse cheviche van hamachi kingvis met ponzu

met een loempia gevuld met gamba's, sinaasappel, wakame, sesam, shiitake en atjar van rode kool

Pastrami van gravlax-gemarineerde runderlende

met aardappelsalade, mosterdcrème, gerookte rode biet en krokante ui

Rouleau van kwartel met krokant boutje en kwartelei

met zoetzure komkommer, 1001-nacht couscous en abrikoos

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

Geroosterde coquille

met gekarameliseerde witlof, aardappelschuim en parmezaangalette

Hoofdgerechten

Gelakte entrecote van de grill

met ratatouille-elementen, tomatensalsa, aardappelrösti en bundelzwam

Krokant uitgebakken eendenborst met krokante eendenlever

met polenta, oesterzwam, snijboon en gevogeltejus

Geroosterde zeeduivel met gamba torpedo

met kokos-jasmijnrijst, paksoi Shanghai, kimchi, enoki-tempura en groene currysaus

Nagerechten

Bombe van pure chocolade en pistache

met een ananassorbet en een pittige mangochutney

Wentelteef van Zaanse duivekater met stoofpeer

met kaneelstokjes-roomijs en portlak

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor|hoofd|na € 42,50

4 gangen, voor|tussen|hoofd|na € 49,-

5 gangen, voor|tussen|hoofd|na|kaas € 56,50

6 gangen, in overleg met de keuken € 62,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Nagerecht € 12,50

Friet van Zuid € 5,50

Oesters classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises € 7,50