

MENUKAART

Voorgerechten

Cilinder van Argentijnse gamba met avocado en gamba torpedo
met haringkaviaar en antiboise van cherrytomaat & basilicum

Galantine van piepkuiken

met couscous, feta, krokante kikkererwten, abrikoos en pompoen

Tartaar van ossenhaas met garnituur van Amsterdams zuur van De Leeuw
met rode biet en een crème van eidooier

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

(V) Avocaburger met gepocheerd scharrelei

met krokante sjalotten en pittige hollandaisesaus

Hoofdgerechten

Geroosterde snoekbaarsfilet met gekonfijte zuurkool

Met zoete ui, rode biet, bitterbal van paling met
aardappelschuim en sauce meunière

Tomahawk van Brasvar-varken met hete bliksem en knolselderijfondant
met truffel-duxelles, gekarameliseerde appel en een wild gevogelte-jus

Entrecote met escabeche elementen

Met dikke friet met piment-d'Espelette-mayo en chimichurri

Nagerechten

Bavaroise van witte chocolade met brownie-rotsen,
boeren-yoghurt-roomijs en gemarineerde bramen

Crumble van stoofpeer met port

met kaneelstokjesroomijs

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor|hoofd|na € 46,50

4 gangen, voor|tussen|hoofd|na € 52,50

5 gangen, voor|tussen|hoofd|na|kaas € 59,50

6 gangen, in overleg met de keuken € 65,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 32,50

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