

dinerkaart

b.2018v1

menu: 3 gangen 34.5 / 4 gangen 42 / 5 gangen chef's menu 49

wijnarrangement: 3 glazen 18 / 4 glazen 24 / 5 glazen 30

voorgerechten (10)

plateau vega of vlees

drie oesters met mignonette, citroen en groene tabasco

vissoep van schartong en hollandse garnalen

karnemelkstampert, kwartelei, koolraap, romanesco, pastinaak

gepekelde zeebaars, komkommer, scheermessen, kervel

tartaar van rund, gerookte eidooier, boekweit, rozemarijn

tussengerecht (chef's keuze, alleen bij 4 en 5 gangenmenu)

hoofdgerechten (23.5)

boerderijkip, oesterzwammen, broccoli, hollandaise

schouderhaas, zuurkool, uiencompote, peterseliewortel

rotolo, pompoen, spinazie, aardpeer, judasoor, vacherin mont d'or

kabeljauw, prei, witlof, aardappelmousseline, beurre blanc met oester

nagerechten (7.5)

assortiment kazen, drie soorten met kweepercompote (5 kazen + 5)

cheesecake, framboos, veenbes

citroentaartje, mascarponeroom, amandelcrunch

chocoladecake, duindoornbes, yoghurtschuim

irish coffee

