

menu september

voorgerechten

Terrine aardpeer	<i>duindoornbes & krokante boerenkool</i>	15
Gerookte paling	<i>koolrabi & gribiche</i>	16
Kalfstartaar	<i>aardappelwafel & groene peper</i>	16

tussengerechten

Wortel	<i>shiso, hazelnoot & zonnebloempit</i>	18
Makreel	<i>knolselder, geroosterde ui & dashi</i>	19
Kalfstong	<i>cèpes & krabbenbisque</i>	22

hoofdgerechten

Bloemkool	<i>macadamia, judasoor, geitenboter & madras</i>	26
Schol	<i>Zeeuwse mosselen, verveine & codium</i>	27
Holsteiner Shortrib	<i>sauce Bordelaise, aubergine, timutpeper</i>	29
Côte de veau (voor 2)	<i>zwezerik, jus, uien-tartetatin, girolles & pommes anna (<u>40 min. bereidingstijd</u>)</i>	70

nagerechten

Chocolade	<i>chocoladetaart & pistache</i>	13
Appel	<i>vijgenbladolie, vanille & kardemom</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	14