

menu september

voorgerechten

Terrine Prei	<i>verveine & karnemelk</i>	15
Harder	<i>als ceviche, venkel & koriander</i>	17
Steak tartare	<i>ansjovis-walnootmayonaise & krokante sjalot</i>	17

tussengerechten

Knolselderij	<i>Oost-Indische kers, tomatillo & geroosterd hooi</i>	18
Rivierkreeft	<i>kievitsbonen, fenegriek & boerenkool</i>	20
Kalfszwezerik	<i>boterboontjes, Witte van Köning & sesam</i>	22

hoofdgerechten

Aubergine	<i>van de barbecue, pistache, huacatay & yoghurt</i>	26
Zeebaars	<i>Opperdoezer Ronde, zeesla & vijgenblad</i>	32
Varkensnek	<i>wang, bietjes & sauce royale</i>	33
Zeeduivelstaart (2p)	<i>pommes anna, beurre blanc, ui & sardines (30 min. bereidingstijd)</i>	70

nagerechten

Riz au lait	<i>kokosmelk, gember & passievrucht</i>	13
Baba au rum	<i>abrikoos, crème fraîche & citroentijm</i>	14
Kippenhuid	<i>rozemarijn, vanille & vlierbloesem</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15

Heeft u een allergie? Vraag naar de allergenenkaart.