



Menu

Makreelroulleaux in Ceviche

Komkommergel | Komkommerschil | Komkommer brunoise | Dille krokant

Tartaar van runder achtermuis

Shisho green | Zwarte knoflook crème | Edamame | Krokant augurk | Kimchi vinagraitte

Prei

Prei rouleaux | Gekarameliseerde ui crème | Consommé gerookte ui | Aardappel mousseline met prei
Tuille van vadouvan

Raviolo van Octopus (6G)

Antiboise | Basilicum Velouté | Gefrituurde kappertjes

Rouleaux Schol (8G)

Gele Oesterzwam | Cantharellen | Aardappelkaantjes | Cantharellen schuim

Maishoen (7G)

Zuurkool | Topinamboer Crème | Patrijsjus met kardemon | Krokante Topinamboer

Zwijnshaas

Mini bospeen | Saffraan kroepoek | Wortelsaus | Gyosa | Sushirol | Side dish: Boa char siu

Blauwe kaas

Blauw schimmel crème brulee | Mousse van blauw kaas | Sabayon van Kriek | Gel van Coebergh
Mini canoli met crème erin en gedipt in gerookte amandelen

____ Of ____

Duindoornbes

Calamansi gel | Duindoornbes mousse | Rooibos cremeux | Merengue | Crumble

Wij werken met seizoensgebonden producten, het kan dus voorkomen dat het menu op de avond zelf iets afwijkt van dit menu. Ook hebben wij een vegetarisch menu en vegan is ook mogelijk als dit bij de reservering is doorgegeven. Wijzigingen in het menu kunnen resulteren in een meerprijs. Als u een dieet en/of allergie wensen heeft, vernemen wij deze graag minimaal 24 uur van tevoren.