

VOORGERECHTEN

CEVICHE – CORVINA – ZOETE AARDAPPEL – QUINOA – MAIS – RADIJS – TIJGERMELK CEVICHE – CORVINA – SWEET POTATO – QUINOA – CORN – RADISH – TIGER MILK	€13.50
LAMSTARTAAR – MANCHEGO – OLIJVEN GRANOLA – PIMENT D’ESPELETTE-YOGHURTCRÈME LAMB TARTARE – MANCHEGO – OLIVE GRANOLA – PIMENT D’ESPELETTE-YOGURT CREAM	€13.50
TATAKI TONIJN – KOMKOMMER – CRÈME VAN GEROOKTE MAKREEL – ZEEWIER – MIERIKSWORTEL HANGOP TATAKI TONIJN – CUCUMBER - SMOKED MACKEREL CREAM – SEAWEED – HORSERADISH CURD	€14.00
PANZANELLA – REBLOCHON – WALNOTEN – WITLOF – CITRUSVINAIGRETTE (V) PANZANELLA – REBLOCHON – WALNUTS – CHICORY – CITRUS VINAIGRETTE (V)	€11.50

TUSSENGERECHTEN

COQUILLES – PAELLA NERO – TUINBONEN – SAFFRAANSAUS SCALLOPS – PAELLA NERO – BROAD BEANS – SAFFRON SAUCE	€14.50
GELAKTE KALFSZWEZERIK – PARELGORT IN 'T GROEN – SNIJBONEN – PISTACHE LACQUERED SWEETBREAD – PEARL BARLEY IN GREEN HERB SAUCE – RUNNER BEANS – PISTACHIO	€16.00
ELZASSER PIZZA – KREEFT – ASPERGE – COMTÉ – HARISSA (SUPPL. MENU +€3.50) ALSACE PIZZA – LOBSTER – ASPARAGUS – COMTÉ – HARISSA (SUPPL. MENU +€3.50)	€19.50
GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ – HAZELNOOT HOLLANDAISE – GEFERMENTEERDE KNOFLOOK (V) ROASTED CELERIAC – HAZELNUT HOLLANDAISE – FERMENTED GARLIC (V)	€11.50

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW – AARDAPPEL-KARNEMELKCRÈME – BIMINI TEMPURA – MISO BEURRE BLANC COD FISH – POTATO-BUTTERMILK CREAM – TEMPURA BROCCOLINI – MISO BEURRE BLANC	€22.50
LAM – RUMP & STOOFF – DOPERWTENTAPENADE – FREEKEH – LAMS JUS LAMB – RUMP & STEW – GREEN PEAS TAPENADE – FREEKEH – LAMB GRAVY	€24.50
BAAMBRUGS BIG – PROCUREUR – GYOZA – BOKCHOY – THAISE KOKOSSAUS 'BAAMBRUGS' PORK – PORKNECK – GYOZA – BOKCHOY – THAI COCONUT SAUCE	€22.50
GNOCCHI – SPINAZIE – OESTERZWAM – CIPOLLINI UI – PECORINO (V) GNOCCHI – SPINACH – OYSTER MUSHROOM – CIPOLLINI ONION – PECORINO (V)	€20.00

ONZE DESSERTS STAAN OP EEN LOSSE KAART
OUR DESSERTS ARE ON A SEPARATE MENU

5 GANGEN À LA CARTE MENU €57.50
4 GANGEN À LA CARTE MENU €52.00

CÔTE DE BOEUF

€68.00

CÔTE DE BOEUF VOOR 2 PERSONEN – 800 GRAM – GROENE SALADE – FRITES
BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN
CÔTE DE BOEUF FOR 2 PERSONS – 800 GRAMS – GREEN SALAD – FRIES
PREPERATION TIME 30 MINUTES

CHEF'S MENU

€68.50

HET 6 GANGEN MENU IS TE BESTELLEN TOT 21.00 UUR
THE 6 COURSE MENU CAN BE ORDERED UNTIL 09.00 PM.

PANZANELLA – REBLOCHON – WALNOTEN – WITLOF – CITRUSVINAIGRETTE (V)
PANZANELLA – REBLOCHON – WALNUTS – CHICORY – CITRUS VINAIGRETTE (V)
LOSPRIJS: €11.50

COQUILLES – PAELLA NERO – TUINBONEN – SAFFRAANSAUS
SCALLOPS – PAELLA NERO – BROAD BEANS – SAFFRON SAUCE
LOSPRIJS: €14.50

RAVIOLI – 'NDUJA – AARDAPPEL – BUFFELRICOTTA – SPINAZIE – SALIEBOTER
RAVIOLI – 'NDUJA – POTATO – BUFFALO RICOTTA – SPINACH – SAGE BUTTER
LOSPRIJS: €14.00

BOERDERIJ HOEN – LARDO DI COLLONATA – INGELEGDE BOSPEEN – KALAMANSI – GEVOGELTE JUS
FARMERS' FOWL – LARDO DI COLLONATA – PICKLED CARROT – KALAMANSI – POULTRY GRAVY
LOSPRIJS: €22.50

GEBAKKEN EENDENLEVER – AMANDELBROOD – RABARBER – TÊTE DE MOINE
PAN FRIED DUCK LIVER – ALMOND BREAD – RHUBARB – TÊTE DE MOINE
LOSPRIJS: €15.00

FRAMBOZEN – ROOMKAAS ANGLAISE – TUILE – VERVEINE – FRAMBOZENSORBET
RASPBERRIES – ANGLAISE CREAM CHEESE – TUILE – VERBENA – RASPBERRY SORBET
LOSPRIJS: €8.75

(V) = VEGETARISCH OF KAN VEGETARISCH GESERVEERD WORDEN
(V) = VEGETARIAN DISH OR CAN BE SERVED AS A VEGETARIAN DISH

HEEFT U ALLERGIEËN, MELD HET ONS DAN
PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES