

Grapefruit

Grapefruit Ceviche, Shiso, Avocado, Zeesla

Conch

Conch, Bloemkool & Kaffir Custard, Kaviaar

Bloedworst

Bloedworst in Zuur, Duindoornbes, Citroengeranium, Pinda, Octopus

Kalfslever

Gekarameliseerde Kalfslever, Gezuurde Kiemen, Mosterd & Venkelzaad,
Witte Asperge & Zoethout Bouillon

Haring

Haring, Gepofte Aardappel & Dille, Dille Melk, Misokaneel Crème, Eigeel Gemarineerd met Rookspek

Carabinero

Geplette Carabinero, Krokante & Gestoomde Runderrib, X.O. Crème, Gebrande Puntpaprika,
Watermeloen in Gember Azijn

Sepia

Sepia Gelakt met Koffiejus, Kokkels, Mango & Koriander, Luchtige Kardemom

Zeebaars

Rode Biet, Tonkaboon, Witte Asperge, Kokos, Lompvis Eitjes & Daslook

Eend

Krokante Eend, Gebrande Aubergine, Ingezuurde Tulpenbol, Jus van Granaatappel & Zwarte Olijf

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Rode Kool

Ijs van Rode kool, Kentjur, Hangop, Lychee, Pistou Chocolade

Menu € 180
Winearrangement € 90

Grapefruit

Grapefruit Ceviche, Shiso, Avocado, Zeesla

Shiitake

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

Paprika

Gerookte Paprika, Groene Olijf, Eigeel

Koolrabi

Gezuurde Kiemen, Mosterd & Venkelzaad, Witte Asperge & Zoethout Bouillon

Watermeloen

Gemarineerde Watermeloen & Gedroogde Citroengras Tomaatjes, Mierikswortelshots, Pistache & Munt

Suikermais

Geroosterde Suikermais, Mexicaanse Dragon, Ananas Piccalilly, Zwarte Sesam, Avocado, Crosne, Gezuurde Amandelen

Biet

Rode Biet, Pure Chocolade, WasabiPesto, Groene Appel, Aardappel & Gepofte Boekweit

Zwarte Truffel

Krokante Zwarte Truffel, Pompoencrème, Abrikozenpit Olie, Topinamboer & Truffelmelk

Bramen

Geweckte Bramen & Shiitake, Verveine Vinaigrette, Belper Knolle & Topinamboer

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Rode Kool

Ijs van Rode kool, Kentjur, Hangop, Lychee, Pistou Chocolade

Vegetarisch Menu € 170

Winearrangement € 90