

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

Makreel

Gefermenteerde Aardbeien Bouillon, Schelvislever

Toro

Buikspek van Tonijn, Ganzenlever & Yuzu, Pure Chocolade, Krokante Garnaltjes, Codium

Sepia

Sepia Gelakt met Koffiejus, Kookkels, 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

of

Lam

Gebraden Lamsrug, Hart, Nier, Lever, Tong,
Rolmops & Baharat Kruid,
Rijst Crème

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

Dille

Rabarber, Blauwe Kaas, Gepofte Dille, Snijboon, Ingezuurde Mosterd

Watermeloen

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

Suikermais

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

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 Chocolate

Vegetarisch Menu € 170

Winearrangement € 90