

Grapefruit

Grapefruit Ceviche, Shiso, Avocado, Zeesla

Conch

Bloemkool & Kaffir Custard, Kaviaar

Bloedworst

Bloedworst in Zuur, Duindoombes,
Pinda & Octopus

Carabinero

Runderrib, Puntpaprika,
Gember, Watermeloen, X.O. Crème

Langoustine

Verveine, Kokkel, Scheermes, Oost-Indische Kers

Kreeft

Kalfslever, Cassis, Oester, Koolrabi,
Citrongeranium, Blauwe Kaas

Sepia

Koffie, Alikruikjes, Kardemom,
Mango & Koriander

Zeebaars

Gerookte Makreel, Achiote,
Kwal & Passievrucht

Sneeuwhoender

Rode Kool, Dille, Eekhoortjesbrood, Maanzaad

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Mandarijn

Drop, Dragon, Zonnebloempit

Menu € 180
Wijnarrangement € 90

Grapefruit

Grapefruit Ceviche, Shiso, Avocado, Zeesla

Shiitake

Luchtige Shiitake, Za'Atar, Zure Bom

Koolrabi

Gezurde Kiemen, Mosterd & Venkelzaad,
Waterkers & Masala

Beukenzwam

Rettich, Puntpaprika & Rode Peper,
Gember, Watermeloen

Dille

Rabarber, Blauwe Kaas, Dille,
Snijboon, Mosterd Zaad

Watermeloen

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

Suikermais

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

Zwarte Truffel

Krokante Zwarte Truffel, Pompoencrème, Abrikozenpit Olie, Truffelmelk

Topinamboer

Eekhoortjesbrood, Bananen-Miso, Zoethout, Lavas, Cacao

Limoenblad

Geitenkaas, Rode Biet, Tamarillo & Amandel

Mandarijn

Drop, Dragon, Zonnebloempit

Vegetarisch Menu € 170
Wijnarrangement € 90