

## Chef's tasting menu

Een heerlijk surprise menu die in zorg door de chef en zijn team wordt samengesteld.  
Aan de hand van seizoensgebonden mooie producten,  
creëren zij de mooiste gerechten voor bij u op tafel.

3 gangen	voor   tussen   hoofd	48
4 gangen	voor   tussen   hoofd   na	54
5 gangen	voor   tussen   tussen   hoofd   na	62
6 gangen	voor   tussen   tussen   tussen   hoofd   na	70

\*Het chef's tasting menu is alleen per tafel te bestellen.  
\*\*6 gangen kan tot 20:00 uur besteld worden.

## Supplement

Kaas ipv nagerecht 6

---

## Begeleidende wijnen

Per glas 7.5 | Bob glas 4.5

---

## Open huiswijnen

### Wit

Pinot Blanc   Hongarije   Pannon	5,50
Verdil, Chardonnay, Viognier   Spanje   Valencia	5,95

### Rood

Sangiovese, Merlot   Toscane   Italië   Palagetto	5,50
Syrah, Trincadeira, Aragonez   Alentejo   Portugal   Joao Ramos	5,95

## "A la carte"

### Voorgerechten

#### Koud

Oosterschelde oester Limoen   sjalot in rode wijn-azijn	p.st 4
Kalfstartaar Basilicum olie   burrata   aceto   beukenzwam	17
Watermeloen Gegrild   tomaat   munt   chili	16
Kabeljauw Gemarineerd in zeewier   wakamé   avocado crème   komkommer	17

#### Warm

Rogvleugel Mossel   tomaat   emulsie	18
Zwezerik Cantharellen   ijsbergsla   Madeira	22
Kreeften soep Gebonden kreeften soep   Hollandse garnaal	14

### Hoofdgerechten

Tournedos (regio rund) Knolselderij   oesterzwam   eigen jus Suppl truffel	36 7
Kreeft ( halve of hele ) Risotto   velderwt   waterkers   jus de crustacés	32 /45
Eendenborst Doperwt   pistache   Pecorino   balsamico	28
Schol Pata Negra   geroosterde prei   mosterdzaad Suppl truffel	27 7
Couscous Walnoten   bbq biet   snijbiet   gorgonzola crème	24

*\*\* Zijn er allergieën of dieetwensen, geef dit aan een van onze medewerkers door en wij zorgen voor een passend alternatief \*\**