

MENU DU CHEF

LANGOUSTINE | LANGOUSTINE

Koolrabi · Granny Smith · Dille
| Kohlrabi · Granny Smith · Dill

GANZENLEVER | GOOSE LIVER

Paling · Rode Biet · Zoethout
| Eel · Red Beetroot · Licorice

COQUILLE | SCALLOPS

Chawanmushi · Green Meat Radish · Ossenstaart
| Chawanmushi · Green Meat Radish · Oxtail

SNOEKBAARS | PIKE-PERCH

Mosselen · Saffraan · Mouclade
| Mussels · Saffron · Mouclade

PERFECT EGG | PERFECT EGG

Truffel · Aardappel · Oesterzwam
| Truffle · Potato · Oyster Mushroom

HERT | VENISON

Tomaat · Bieslook · Shiso
| Tomato · Chives · Shiso

PATRIJS | PARTRIDGE

Zuurkool · Cepes · Albufeira Saus
| Sauerkraut · Porcini · Albufeira Sauce
*€ 30 ADDITIONAL | WAGYU A5

AARDPEER | JERUSALEM ARTICHOKE

Hukambi · Oabika · Citrus
| Hukambi · Oabika · Citrus

MENU DU CHEF

VÉGÉTARIEN

FRIESE SCHAPENKAAS | FRISIAN SHEEP CHEESE

Chantenay · Kropsla · Vadouvan
| Chantenay · Lettuce · Vadouvan

AUBERGINE | EGGPLANT

Sesam · Miso · Tahina
| Sesame · Miso · Tahina

KOOLRABI | KOHLRABI

Lavas · Nage · Radijs
| Lovage · Nage · Radish

PERFECT EGG | PERFECT EGG

Truffel · Aardappel · Oesterzwam
| Truffle · Potato · Oyster Mushroom

RAVIOLI | RAVIOLI

Kastanje · Rode Biet · Taleggio
| Chestnut · Red Beetroot · Taleggio

RATATOUILLE | RATATOUILLE

Molasse · Gnocchi · Parmezaan
| Molasses · Gnocchi · Parmesan

CAPPONE | CAPPONE

Boerenkool · Cepes · Jus de Legumes
| Kale · Porcini · Jus de Legumes

CHOCOLADE SOUFLÉ | CHOCOLATE SOUFLÉ

Mandarijn · Kardemom · Citroen
| Mandarin · Cardamom · Lemon

PRIX DU MENU

4 gerechten	courses	€ 95
5 gerechten	courses	€ 115
6 gerechten	courses	€ 140
7 gerechten	courses	€ 150
8 gerechten	courses	€ 165

ENTREE

KAVIAAR CAVIAR	Imperial Heritage White Label Kaviaar Osietra · 30 Gram Imperial Heritage White Label Kaviaar Osietra · 30 Grams	€ 89
NOORDZEEKRAB NORTH SEA CRAB	Zee-egel · Apple · Knolselderij Sea urchin · Apple · Celeriac	€ 42
COQUILLE SCALLOP	Basmati · Knolselderij · Fenegriek Basmati · Celeriac · Fenugreek	€ 35
FOIE GRAS (2 PERSONEN) GOOSE LIVER (SERVES 2)	3 Gerechten · Terrine · Gebakken · Suikerkorst 3 Courses · Terrine · Fried · Sugar Crust	€ 140
STEAK TARTAAR STEAK TARTARE	Vadouvan · Cornichon · Piccalilly Vadouvan · Cornichon · Piccalilly	€ 35
PERFECT EGG PERFECT EGG	Truffel · Aardappel · Oesterzwam Truffle · Potato · Oyster Mushroom	€ 32

PLAT DE RÉSISTANCE

SNOEKBAARS PIKE-PERCH	Mosselen · Saffraan · Mouclade Mussels · Saffron · Mouclade	€ 45
TARBOT TURBOT	Tresor Kaviaar · Pastinaak · Vin Jaune Tresor Caviar · Parsnip · Vin Jaune	€ 45
ZWEZERIK SWEETBREADS	Zuurkool · Cepes · Albufeira Saus Sauerkraut · Porcini · Albufeira Sauce	€ 45
DUIF (2 PERSONEN) PIGEON (SERVES 2)	Boerenkool · Cepes · Duivenjus Kale · Porcini · Pigeon Gravy	€ 75
WAGYU A5 WAGYU A5	Bestellen vanaf 80 gram (€0,95 per gram) Aubergine · Miso · Tahina Order from 80 grams (€0,95 per gram) Eggplant · Miso · Tahina	€ 76
RATATOUILLE RATATOUILLE	Molasse · Gnocchi · Baba Ganoush · Parmezaan Molasses · Gnocchi · Baba Ganoush · Parmesan	€ 32

DESSERT

AARDPEER Hukambi · Oabika · Citrus	JERUSALEM ARTICHOKE Hukambi · Oabika · Citrus	€ 19.50
CHOCOLADE SOUFLÉ (BEREIDING 20 MIN) Mandarijn · Kardemom · Citroen	CHOCOLATE SOUFLÉ (TIME TO PREPARE 20 MINS) Mandarin · Cardamom · Lemon	€ 19.50
KOALA'S TO THE MAX Verveine · Mango · Passievrucht	KOALA'S TO THE MAX Verveine · Mango · Passion Fruit	€ 19.50
KAAS TROLLEY Brood · Confiture	CHEESE TROLLEY Bread · Marmelade	€ 22.50