

M E N U

SNACK

Wortel Tuille
Creme fraiche, citroen, dille

BITES

Schorseneer, mierikswortel
Hartige scone, belperknol
Tartalette, roodlof kimchi

Bread and butter

Zuurdesem, Roze Peper, Cèpes, Vadouvan

1 "SEABASS"

Zeebaars, bleekselderij, ansjovis creme
Grüner Veltliner, Willy Bauer, Wagram, Oostenrijk
Bleekselderij, appel, zeezout, zeekraal

2 "CHERVIL"

Kervelknol cremeux, Ponzu beurre blanc, dragon
Chardonnay/Viognier, Maison Le Breton, Languedoc, Frankrijk
Oolong kombucha

3 "LANGOUSTINE"

Langoustine crudo, codium, dashischuim
Silvaner, Helmut Christ, Franken, Duitsland
Bloedsinasappel, Ponzu

4 "HALIBUT"

Heilbot, knolselderij, beurre blanc
Chenin Blanc/Roussanne, Joostenberg Fairhead, Paarl, Zuid-Afrika
La Cuvee Folie, Botan Distillery, Antwerpen, België

5 "QUAIL"

Kwartel, knolrap, Tchuli peper
Pinot Noir, Domaine Martinolles, Pays d'Oc, Frankrijk
Thee van Kaki's, kardemom, rozemarijn

6 "TENDERLOIN"

Rund, rode kool, pommes dauphine
Tempranillo, Viña Bujanda, Rioja, Spanje
Stoofpeer, steranijs, kaneel.

7 "DESSERT"

Karnemelk, witte chocolade, pompoen
Moscatel de Setúbal, Bacalhoa, Setúbal, Portugal
Pompoen, vijgen, citroengras

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

VEGA MENU

SNACK

Wortel Tuille
Creme fraiche, citroen, dille

BITES

Schorseneer, mierikswortel
Hartige scone, belperknol
Tartalette, roodlof kimchi

Bread and butter

Zuurdesem, Roze Peper, Cèpes, Vadouvan

1 "CHAWANMUSHI"

Chawanmushi van shiitake, rettich, shiitake misozuke
Treixadura, Viña Costeira, Ribeiro di Galicië, Spanje
Bleekselderij, appel, zeezout, zeekraal

2 "CHERVIL"

Kervelknol cremeux, Ponzu beurre blanc, dragon
Chardonnay/Viognier, Maison Le Breton, Languedoc, Frankrijk
Oolong kombucha

3 "FALAFEL"

Pistache falafel, zwarte knoflook, hangop
Trebbiano d'Abruzzo, Tenute Ruzzolaio, Abruzzo, Italië
Bloedsinasappel, Ponzu

4 "TOPINAMBOER"

Aardpeer, zuurkool, truffel
Grauer burgunder, Sebastian Erbeltinger, Rheinhessen, Duitsland
La Cuvee Folie, Botan Distillery, Antwerpen, België

5 "CELERIAC"

Knolselderij, umeboshi, pruimen
Pinot Noir, Domaine Martinolles, Pays d'Oc, Frankrijk
Thee van Kaki's, kardemom, rozemarijn

6. "BEET"

Biet Pithivier, peterseliewortel, meloes ui
Merlot/Cab Sauvignon, Château Haut Grelot, Bordeaux, Frankrijk
Stoofpeer, steranijs, kaneel.

7 "DESSERT"

Karnemelk, witte chocolade, pompoen
Moscatel de Setúbal, Bacalhoa, Setúbal, Portugal
Pompoen, vijgen, citroengras

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

NO FISH MENU

SNACK

Wortel Tuille
Creme fraiche, citroen, dille

BITES

Schorseneer, mierikswortel
Hartige scone, belperknol
Tartalette, roodlof kimchi

Bread and butter

Zuurdesem, Roze Peper, Cèpes, Vadouvan

1 "CHAWANMUSHI"

Chawanmushi van shiitake, rettich, shiitake misozuke
Treixadura, Viña Costeira, Ribeiro di Galicië, Spanje
Bleekselderij, appel, zeezout, zeekraal

2 "CHERVIL"

Kervelknol cremeux, Ponzu beurre blanc, dragon
Chardonnay/Viognier, Maison Le Breton, Languedoc, Frankrijk
Oolong kombucha

3 "CHEEK"

Varkenswang, wortel, Chinese kool
Pinot Blanc, Martin Wasner, Baden, Duitsland
Bloedsinasappel, Ponzu

4 "TOPINAMBOER"

Aardpeer, zuurkool, truffel
Grauer burgunder, Sebastian Erbeltinger, Rheinhessen, Duitsland
La Cuvee Folie, Botan Distillery, Antwerpen, België

5 "QUAIL"

Kwartel, knolrap, Tchuli peper
Pinot Noir, Domaine Martinolles, Pays d'Oc, Frankrijk
Thee van Kaki's, kardemom, rozemarijn

6 "TENDERLOIN"

Rund, rode kool, pommes dauphine
Tempranillo, Viña Bujanda, Rioja, Spanje
Stoofpeer, steranijs, kaneel.

7 "DESSERT"

Karnemelk, witte chocolade, pompoen
Moscatel de Setúbal, Bacalhoa, Setúbal, Portugal
Pompoen, vijgen, citroengras

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7

NO MEAT MENU

SNACK

Wortel Tuille
Creme fraiche, citroen, dille

BITES

Schorseneer, mierikswortel
Hartige scone, belperknol
Tartalette, roodlof kimchi

Bread and butter

Zuurdesem, Roze Peper, Cèpes, Vadouvan

1 "SEABASS"

Zeebaars, bleekselderij, ansjovis creme
Grüner Veltliner, Willy Bauer, Wagram, Oostenrijk
Bleekselderij, appel, zeezout, zeekraal

2 "CHERVIL"

Kervelknol cremeux, Ponzu beurre blanc, dragon
Chardonnay/Viognier, Maison Le Breton, Languedoc, Frankrijk
Oolong kombucha

3 "LANGOUSTINE"

Langoustine crudo, codium, dashischuim
Silvaner, Helmut Christ, Franken, Duitsland
Bloedsinasappel, Ponzu

4 "HALIBUT"

Heilbot, knolselderij, beurre blanc
Chenin Blanc/Roussanne, Joostenberg Fairhead, Paarl, Zuid-Afrika
La Cuvee Folie, Botan Distillery, Antwerpen, België

5 "COD"

Kabeljauw, risotto, paling
Shiraz/Cinsault, David en Nadia, Swartland, Zuid-Afrika
Thee van Kaki's, kardemom, rozemarijn

6 "MONKFISH"

Zeeduivel, chinese kool, shiitake
Pinot Blanc, Martin Wassner, Baden, Duitsland
Stoofpeer, steranijs, kaneel.

7 "DESSERT"

Karnemelk, witte chocolade, pompoen
Moscatel de Setúbal, Bacalhoa, Setúbal, Portugal
Pompoen, vijgen, citroengras

4 gangen: 1, 4, 6 en 7

5 gangen: 1, 2, 4, 6 en 7

6 gangen: 1, 2, 4, 5, 6 en 7

7 gangen: 1, 2, 3, 4, 5, 6, en 7