



MENU 2025

KINGFISHFILET

Ingelegde kingfish filet in kruidnagel en dille, kruidige bouillon van rode biet, salade van couscous, krokante melkvel met dille, gel van jalapeño en dille, olie van dille en Citrus.

RUND

Tartaar van rund, mouse van gebakken ui, pikante zoetzuur van rode spitskool, bouillon van ui, gel van citroentijm, krokante kaantjes met fijne bieslook.

HEILBOT

Gebakken heilbot filet, beurre blanc van saffraan, vinaigrette van hazelnoot, krokante pompoenpit met ras el hanout, crème van pompoen, fijne brunoise van gepekeld pompoen.

POUSSIN

Filet van poussin met een bitterbal van de bout, schuimige saus van selderijloof, krokante kaantjes van knolselderij, gestoofde knolselderij, crème van pistache, eigen jus met foelie.

ENTRECOTE

Dry-Aged rund van de grill, crème van pastinaak met nootmuskaat, eigen jus met zwarte limoen, krokante pommes fondant, herfstpaddenstoelen, vinaigrette van vadouvan.

PASSIEVRUCHT EN KARAMEL

Passie-kokos ijs, zachte cake met melkchocolade, crèmeux van gezouten karamel, schuimige gecondenseerde melk, krokante haver, merengue van lychee.

CHEFS SIGNATURE MENU

TARTAAR 35

Tartaar van rund, crème van avocado, crème van eidooier, krokante brik, gelei van heldere tomaat, Beluga kaviaar.

LANGOUSTINE 27

Langoustine geroosterd, beurre blanc met saffraan, zacht gegaarde zoete aardappel in masala, krokant van zoete aardappel, olie van langoustine met masala, crème van rouille.

WAGYU 50

Wagyu A5+ van de grill, crème van pastinaak met nootmuskaat, eigen jus met zwarte limoen, krokante pommes fondant, herfstpaddenstoelen, vinaigrette van vadouvan.

BUFFELROOMIJS 14

Buffelroomijs met truffel, cake van brioche, krokante brioche met karamel, panna cotta van sinaasappel en tonkaboon, ingelegde truffel.

3 GANGEN/ 80 Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs
4 GANGEN/ 110 Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

Voor de lunch zijn de gerechten van het MENU 2025 ook los te bestellen.
Groot 25 – Klein 15

2 GANGEN / 29 (lunch)

Kingfishfilet – Entrecote | Entrecote – Passievrucht en Karamel

3 GANGEN / 39 (lunch)

Kingfishfilet – Entrecote – Passievrucht en Karamel

4 GANGEN/ 54

Kingfishfilet – Heilbot – Entrecote – Passievrucht en Karamel

5 GANGEN/ 65

Kingfishfilet – Tartaar – Heilbot – Entrecote – Passievrucht en Karamel

6 GANGEN/ 75

Kingfishfilet – Tartaar – Heilbot – Poussin – Entrecote – Passievrucht en Karamel