



MENU 2025

BEEKRIDDER

Ingelegde beekridder 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.

DAG VANGST

Vis van het moment van onze Urker kotter, beurre blanc van saffraan, vinaigrette van hazelnoot, krokante pompoenpit met ras el hanout, crème van pompoen, fijne brunoise van gepekelde 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.

HERT

Filet van Hert, crème van pastinaak met nootmuskaat, eigen jus met zwarte limoen, krokante pommes fondant, herfstpaddenstoelen, vinaigrette van vadouvan.

PASSIEVRUCHT EN KARMEL

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

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

2 GANGEN / 29 (lunch)

Beekridder – Hert | Hert – Passievrucht en Karamel

3 GANGEN / 39 (lunch)

Beekridder – Hert – Passievrucht en Karamel

4 GANGEN/ 54

Beekridder – Dag Vangst – Hert – Passievrucht en Karamel

5 GANGEN/ 65

Beekridder – Tartaar – Dag Vangst – Hert – Passievrucht en Karamel

6 GANGEN/ 75

Beekridder – Tartaar – Dag Vangst – Poussin – Hert – Passievrucht en Karamel



CHEFS SIGNATURE MENU

TARTAAR 35

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

TARBOT 21

TARBOT DUBBEL 42

Gebakken tarbot met een zacht saus van truffel, ingelegde paddenstoelen in sjalot vinaigrette, crème van hazelnoot en tamarinde.

LANGOUSTINE 27

LANGOUSTINE DUBBEL 54

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.

EENDENLEVER 19

Ge bakken eendenlever, sorbet van witte port, gelei van rode wijn, toast van brioche, koek kruim van miso en speculaas, gel van rooibos.

BUFFELROOMIJS 14

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

Deze gerechten zijn ook los te bestellen tijdens de lunch en diner

3 GANGEN/ 80

Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

4 GANGEN/ 110

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

5 GANGEN/ 125

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

6 GANGEN/ 150

Tartaar – Tarbot – Langoustine – Wagyu – Eendelever – Buffelroomijs