



MENU 2026

ZALMFOREL

Zalmforel, gemarineerd in sap van wijnterpeen met mierikswortel, salade van gele krotten en aardappel, bouillon van winterpeen en Hollandse miso, gel van oerpeen en mierikswortel.

RUND

Klassieke runde tartaar, crème van eidooier, escabeche van augurk met kool en knol, krokante aardappel met dille.

DAG VANGST

Vis van het moment van onze Urker kotter, saus van beurre rouge, crème van gebakken bloemkool, krokant van broodkruim, gepekeld rode kool, gel van appel en selderij.

ANJOUDUIF

Anjou duif, saus van bospaddenstoelen en espresso, compote van gebakken sjalot en witte wijn, stoof gemaakt van gevogelte, krokant gemaakt van de huid, olie gemaakt van gebrande prei.

KALF

Dunne lende van kalf, jus geparfumeerd met jeneverbes, pommes dauphines op basis van boerenkool, krokante boerenkool, crème van boerenkool, groene olie van boerenkool en kappertjes.

CHOCOLADE EN SMORES

Crème gemaakt van pinda en pure chocolade, ijs van pumpkin spice latte, cake gemaakt van pompoen, krokant van smores.

Voor de lunch zijn de gerechten van het MENU 2026 ook los te bestellen.
Groot 27 – Klein 17

2 GANGEN / 32 (lunch)

Zalmforel – Kalf | Kalf – Chocolade en Smares

3 GANGEN / 42 (lunch)

Zalmforel – Kalf – Chocolade en Smares

4 GANGEN/ 56

Rund – Dag Vangst – Kalf – Chocolade en Smares

5 GANGEN/ 67

Zalmforel – Rund – Dag Vangst – Kalf – Chocolade en Smares

6 GANGEN/ 77

Zalmforel – Rund – Dag Vangst – Anjouduif – Kalf – Chocolade en Smares



CHEFS SIGNATURE MENU

TARTAAR 35

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

TARBOT 23

TARBOT DUBBEL 46

Gebakken tarbot met een zacht saus van truffel, crème van gebakken bloemkool, krokant van broodkruim met verse truffel.

LANGOUSTINE 29

LANGOUSTINE DUBBEL 58

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 60 / 100 gr.

Wagyu A5+ van de grill, crème van gebakken ui, klassieke jus van rode wijn, pommes dauphines, compote van sjalotten, gedroogde rode biet.

EENDENLEVER 22

Gebakken 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/ 120

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

5 GANGEN/ 135

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

6 GANGEN/ 160

Tartaar – Tarbot – Langoustine – Wagyu – Eendelever – Buffelroomijs