



MENU Lente 2026

ZALM

Huis gerookte zalm, tartaar van koolrabi en knolraap met gekonfijte sjalot, bouillon van koolrabi en rode biet met kamille, krokant van ras el hanout.

RUND

Klassieke runde tartaar, curry van aardpeer, Citrus en kokos, krokant van aardappel, crème van eidooier, brunoise van augurk.

DAG VANGST

Vis van het moment van onze Urker kotter, saus van sinaasappel en saffraan, schuimige saus van tomaat en masala, tartaar van zoete aardappel met masala, krokant van panko en kerrie, crème van zoete aardappel en masala, rouille van zoette aardappel.

KWARTEL

Kwartel geroosterd, saus van gepofte sjalot en citroentijm, olie van groene curry, ingelegde morille, stoof van gevogelte en bospadenstoelen en rooibos, krokant gemaakt van gevogelte.

KALF

Dunne lende van kalf, pommes dauphine met daslook, prak gemaakt van prei en zachte aardappel, eigen jus met kappertjes uit Pantelleria, krokant van kappertjes, olie van limoen 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)

Zalm – Kalf | Kalf – Chocolade en Smores

3 GANGEN / 42 (lunch)

Zalm – Kalf – Chocolade en Smores

4 GANGEN/ 56

Rund – Dag Vangst – Kalf – Chocolade en Smores

5 GANGEN/ 67

Zalm – Rund – Dag Vangst – Kalf – Chocolade en Smores

6 GANGEN/ 77

Zalm – Rund – Dag Vangst – Kwartel – Kalf – Chocolade en Smores



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 gevogelte, crème van zoete aardappel met masala, rouille van zoete aardappel.

WAGYU 60 / 100 gr.

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

EENDENLEVER 22

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/ 120

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

5 GANGEN/ 135

Tartaar – Langoustine – Wagyu – Buffelroomijs

6 GANGEN/ 160

Tartaar – Tarbot – Langoustine – Wagyu – Eendelever – Buffelroomijs