



MENU 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.

DAGVANGST

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 zoete aardappel.

PIEPKUIKEN

Klein Kippetje geroosterd, met een stoof van de bout in rode wijn en laurier. Beurre blanc op basis van asperge, eigen jus met laurier en foelie, crème van knolselderij en hazelnoot, krokant van de huid.

KALF

Dunne lende van kalf, pommes dauphine met paprika, zacht gegaarde wieringerboontjes, vinaigrette van peterselie en citroen en fijne sjalot, krokant van melk en verse kruiden met eigen jus met vadouvan.

WALNOOT EN AARDBEI

Cake van walnoot, panna cotta van koffie en kerrie, crème van pure chocolade, sorbet van dragon en aardbeien, merengue van aardbei en tomaat.

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 – Aardbei en Walnoot

3 GANGEN / 42 (lunch)

Zalm – Kalf – Aardbei en Walnoot

4 GANGEN/ 56

Rund – Dag Vangst – Kalf – Aardbei en Walnoot

5 GANGEN/ 67

Zalm – Rund – Dag Vangst – Kalf – Aardbei en Walnoot

6 GANGEN/ 77

Zalm – Rund – Dag Vangst – Piepkuiken – Kalf – Aardbei en Walnoot



CHEFS SIGNATURE MENU

TARTAAR 35

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

TARBOT 27

TARBOT DUBBEL 54

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

LANGOUSTINE 32

LANGOUSTINE DUBBEL 64

Langoustine geroosterd, beurre blanc met saffraan, zacht gegaarde zoete aardappel in masala, krokant van gevogelte, crime 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 dauphines, compote van sjalotten, gedroogde rode biet.

EENDENLEVER 22

Gebakken eendenlever, sorbet van witte port, gelei van rooibos, 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 - Eendenlever – Buffelroomijs

6 GANGEN/ 160

Tartaar – Tarbot – Langoustine – Wagyu – Eendelever - Buffelroomijs