



MENU 2026

ZALM

Huisgerookte zalm, salade van rode biet en maftoul, bouillon van kers en rode biet met kamille, krokant van ras el hanout.

RUND

Klassieke runder tartaar, heldere gazpacho, crème van bieslook, krokante panko met knoflook, rode peper en bieslook, brunoise van gedroogde tomaat.

DAGVANGST

Dagvangst, beurre blanc met gefermenteerde banaan, crème van gebakken bloemkool, bonne femme van rivierkreeftjes, meiknol, mango, sjalot en kervel, gelei van mango, mierikswortel en wortel.

KWARTEL

Kwartel geroosterd, met een stoof van de bout in rode wijn en laurier. Vinaigrette van blauwe bes, eigen jus steranijs, crème van knolselderij en hazelnoot, krokant van de huid.

DRY-AGED LENDE

Dry-aged Runderlende, pommes dauphine met paprika, kaviaar van geroosterde aubergine, zoetzuur gegaarde aubergine, krokant van melk, eigen jus van gember en limoenblad.

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 – Dry-Aged Lende | Dry-Aged Lende – Aardbei en Walnoot

3 GANGEN / 42 (lunch)

Zalm – Dry-Aged Lende – Aardbei en Walnoot

4 GANGEN/ 56

Rund – Dagvangst – Dry-Aged Lende – Aardbei en Walnoot

5 GANGEN/ 67

Zalm – Rund – Dagvangst – Dry-Aged Lende – Aardbei en Walnoot

6 GANGEN/ 77

Zalm – Rund – Dagvangst – Kwartel – Dry-Aged Lende – 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, 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

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/ 85

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