



Menu Zomer 2026

Zalm – Gerookt – Kers – Rode Biet

Tartaar* – Gazpacho – Bieslook – Knoflook

Dagvangst – Meiknol – Rivierkreeft – Bloemkool

Kwartel – Steranijs – Blauwe Bes – Hazelnoot

Dry Aged Lende** – Paprika – Aubergine – Limoenblad

Aardbei – Dragon – Walnoot – Chocolade

4 GANGEN | 60

Tartaar – Dagvangst – Dry Aged Lende – Aardbei en Walnoot

5 GANGEN | 71

Zalm – Tartaar – Dagvangst – Dry Aged Lende – Aardbei en Walnoot

6 GANGEN | 81

Zalm – Tartaar – Dagvangst – Kwartel – Dry Aged Lende – Aardbei en Walnoot

*Kaviaar Per 10 gram 30

**Wagyu A5+ als Hoofdgerecht in het Menu is supplement 40

Bijpassende wijnen Zomer Menu 9.50 per glas

Bijpassende wijnen Signature Menu 16 per glas

Gastronomische Mocktails 7.50 per glas

Tijdens de lunch zijn deze gerechten ook los te bestellen

Klein | 17

Groot | 29



Signature Dishes

Tartaar – Eidooier – Tomaat – Beluga Kaviaar 35

Langoustine – Saffraan – Masala – Bataat
Tussengerecht 32
Hoofdgerecht 64

Tarbot – Truffel – Bloemkool – Paddestoel
Tussengerecht 27
Hoofdgerecht 54

Wagyu A5+ 100GR - Rode biet – Aardappel – Rode Wijn 60

Eendenlever – Witte Port – Speculaas – Miso 22

Buffelroomijs – Brioche – Sinaasappel – Karamel 14

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 – Eendenlever – Buffelroomijs

Signatuur Classic

Hele zeetong 500 gr.

Gebakken in de roomboter met klassiek garnituur.

Los 49

Als hoofdgerecht in menu 35

Chateaubriand 500 gr.

Met klassieke pepersaus en getoaste brioche met seizoen garnituur.

Los 95

Als hoofdgerecht in menu 80

Bouillabaisse

Gevuld met tomaat, aardappel, met rouille van zoete aardappel.

Klein 23

Groot 46