

# MENU

**Chef Alans aanbevelingen (voor twee personen)**

6 gerechten, sommige om te delen.

**Diamanthaas**

Chinese kool / zwarte knoflook / Sanbaizu

**Wildzwijn**

Zuurkool / dadel / walnoot

**Kabeljauw**

Cavolo Nero / guanciale / rookworst saus

**Hert**

Ossobuco / pavé / paddenstoelen

**Kalf**

Rosé gegrild / zwezerik / knolselderij / kalfsjus met koffie

&

**Kool**

Zoet zure rode kool / kappertjes / codium



154.00 per twee personen

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.*

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*

| CHARCUTERIE                             |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Jámon Ibérico de Bellota (40 gram)      | 21.00 |
| Jámon de Vaca Curado (40 gram)          | 10.50 |
| Salchichon Iberico de Bellota (40 gram) | 9.50  |
| Morcon Iberico de Bellota (40 gram)     | 12.00 |

# SPECIALS

Het menu is uit te breiden met  
onderstaande gerechten

---

**Wagyu Kagoshima Ribeye A5 Tartaar (70 gram)**

House of Caviar "Asetra" / Dashi vinaigrette

55.00

**Brioche**

buikspek / House of Caviar "Asetra" / langoustine / bisque

39.00

**Gebakken Eendenlever**

tarte tatin witlof / appel / Port jus

32.50

**Dry aged Baskische Entrecote 'Txogitxu'**

XO (200 gram)

47.50

---

**Broodpudding**

kweeper / crème pâtissière / vanille ijs

14.50

**Pure chocolade**

pinda / karamel / mandarijn

12.00

**4 madeleines**

mascarpone met lemon curd

12.50

**Assortiment van 5 verschillende kazen**

18.50

---