

Chef's menu

4-GANGEN CHEF'S MENU 65

5-GANGEN CHEF'S MENU 75

Dit menu is enkel per tafel te bestellen.

Voor een kaasselectie in plaats van een zoet dessert rekenen wij 7 euro supplement.

Heeft u een allergie of dieetwens, overleg dit met de bediening.

Voorgerechten

TONIJN 17

gebrande tonijn, bereidingen van venkel, bleekselderij, dille en beurre blanc van verjus

ZALM 16

tataki van zalm, bereidingen van dille, komkommer en vinaigrette van Tomasu

TOMAAT 15

gevulde tomaat, bereidingen van watermeloen, oregano, radijs en vinaigrette van ponzu

RUND 17

tartaar van gerookt rundvlees, bereidingen van piccalilly, bieslook en Deventer Roem

Tussengerechten

RODE MUL 18

zacht gegaarde rode mul, bereidingen van tomaat, knoflook en saus van paprika

64° EI 15

64° ei, bereidingen van aardappel, bieslook en hollandaise

RENDANG 15

rendang van spitskool, bereidingen van mango, kaffir limoen en saus van kokos

PROCUREUR 18

langzaam gegaarde procureur, bereidingen van knolselderij, pata negra en jus van Iberico

Hoofdgerechten

VISVANGST 27

gebakken visvangst, bereidingen van bloemkool, kerrie, citrus en beurre blanc met vadouvan

BIET 24

biet in zoutkorst gebakken, bereidingen van biet, sjalot en saus van mosterd

PARELHOEN 28

rouleau van parelhoen, bereidingen van zoete aardappel, wortel, kumquat, tandoori en jus met gember

TOURNEDOS 36

gebakken biefstuk van de runderhaas, wisselend garnituur en pepersaus
+ gebakken eendenlever 7

CÔTE DE BOEUF 75

voor 2 personen

gebakken ribstuk van 700 gram met bot, wisselend garnituur, frites, pepersaus en bearnaise

Bijgerechten

frites met mayonaise 5

frites met truffelmayonaise en parmezaan 8

gemengde salade 5

wisselend groentegarnituur 6

Desserts

AARDBEI 12

rabarbercompote, bereidingen van citrus, hangop en ijs
van aardbei en vierbloesem

TARTE TATIN 12

klassieke omgekeerde appeltaart en ijs van bitterkoekjes

KAASSELECTIE 17

selectie van vier kazen, huisgemaakt brioche en
vruchtencompote

MADELEINES 8

vier vers gebakken madeleines met geklopte room
(bereidingstijd minimaal 10 minuten)