



À la Carte

(te bestellen van 12:00-15:30 en van 17:30-20:30 uur)

Onze porties en prijzen zijn bescheiden waardoor u uw smaak kunt laten bepalen voor welke gerechten, en in welke volgorde u kiest.

Platte oesters naturel (prijs per stuk)	€ 3,75
--	--------

Voorgerechten:

Zwaardvis pesto / ratatouille / pancetta / basilicumolie	€15,95
--	--------

Krabsalade gamba / witlof / soja crème / granny Smith	€ 11,50
---	---------

Kippendijen romanesco sla / bio-tomaat / zoetzure komkommer / BBQ-saus	€ 10,95
--	---------

Carpaccio eendenlever kalfszwezerik / bitterbal kalfswang / rode port	€ 16,50
---	---------

Structuren van biet rettich/ radijs / krokante eidooier / gerookte mayonaise / venne cress (<i>vegetarisch</i>)	€ 8,95
---	--------

Boulangerie lambèr brood aioli / truffelboter / tapenade / zeezout	€7,95
--	-------

Soepen:

Aardappel-truffel roomsoep kastanje champignons / peterselieschuim (<i>vegetarisch</i>)	€ 7,95
---	--------

Bisque van garnaal en krab tartaar van gamba / room	€ 10,50
---	---------



Hoofdgerechten:

Zeebaars

venusschelpen / fregola sarda / saffraan beurre blanc / fijne groenten €15,50

Zacht gegaarde zalm

(48° C) gebrand / japanse marinade / yuzu / rettich / bosui / radijs € 13,50

Diamanthaas

zwarte knoflook jus / truffel / parmezaan / pijnboompit / bio tomaat € 12,50

Eendenborst

zacht gegaard buikspek / crunch van knabbelspek / jus van rode biet & balsamico / beluga linzen €15,95

Curry met bloembool

pompoen / kokos / gegrilde appel / cashew noten / geroosterd naanbrood (*vegetarisch*) € 10,95

Nagerechten:

Ananas

ananas-kerrie loempia / gezouten karamel / pistache €7,50

Espressocrème

mascarpone/ cacao / cantuccini al cioccolato €7,50

Selectie kazen

vijgen / walnoten / ingelegde druiven €10,50

lekkernijen voor bij de koffie € 3,50