



## À la carte

|   |    |
|---|----|
| <b>Pompoen</b><br>kumquat, amba, pompoenpit                             | 17 |
| <b>Gele biet</b><br>likama kruiden, groene appel, amandel               | 17 |
| <b>Witte asperge</b><br>lambada aardbei, sambal matah, kokosvinaigrette | 19 |
| <b>Forel</b><br>elstar appel, Belle de Fontenay, algen                  | 19 |
| <b>Langoustine</b><br>akkerpaddenstoel, kokosbisque, groene kruiden     | 18 |
| <b>Venkel</b><br>pomme orange, gefermenteerde groenten beurre blanc     | 18 |
| <b>Zeekat</b><br>spitskool, gochujang, guanciale                        | 15 |
| <b>Skrei</b><br>Chinese broccoli, gezouten citroen, forelkuitsaus       | 17 |
| <b>Terrine van aardpeer</b><br>walnoot, Remeker kaas, sakura            | 21 |
| <b>Bara</b><br>kalfszwezerik, tomatillo, groene asperges, yuzu          | 22 |
| <b>Iberico varkensnek</b><br>pastinaak, Arabica koffie, kalfsjus        | 22 |

## Vuurspecialiteiten

*Geserveerd met aardappelen in botersaus en gegrilde groenten*

|   |          |
|---|----------|
| <b>Gevulde kwartel</b><br>morilles, postelein, daslooksaus            | 40       |
| <b>Vangst van de dag</b><br>gegrild op het vuur met pil-pil saus      | dagprijs |
| <b>Dry-aged Simmentaler ribeye 300g</b><br>geserveerd met jus de veau | 85       |



## Chef's Menu

Pompoen - kumquat - amba

Forel - elstar appel - Belle de Fontenay

Zeekat - spitskool - gochujang

Iberico - Arabica koffie - garam masala

Rabarber - boekweit - mierikswortel

€ 80 p.p

wijnarrangement discovering €60

non-alcohol arrangement €45

## Desserts

**Maïs crème caramel** 11  
bruine boter roomijs, passievrucht

**Pavlova** 15  
rabarber, boekweit, mierikswortel

**Kaasplateau** 18  
selectie van drie