CHEF’S MENU

Vier, vijf of zes gangen
59/69/79

Met bijpassende dranken
39/49/59

Voor groepen boven de zes personen
serveren wij het chef’s menu

Benieuwd naar de specials?
Vraag ons personeel

Pin Only

À LA CARTE

Voor

Coquille 16.5
gepekeld in kombu met citroenroom, kiwi,
bieslookolie, oxalis en zeemelde

Gepofte craupedine biet 15.5
hartige yoghurt, hazelnoot, zwarte knoflook, belperknol

Tussen

Wilde paddestoelen 17.5
Boeren-Goudse oplegkaas, 63 graden eidooier,
zwarte truffel

Chinese aardappelsalade 16.5
pulpo, bisque vinaigrette, Szechuan peper

Hoofd

Roleau van fazant 29.5
rode biet, beurre blanc van zuurkool, zoet zure boerenkool

BBQ heilbot 28.5
aardpeer, koolrabi, saus van gerookte paling, gebakken zuurkool

Souffle 26.5
Parmezaanse kaas, bbq groene asperge, saus van morilles,
salade van waterkers

BBQ Côte de boeuf 95
600 gr, béarnaise, frites, salade

Sides

Geroosterde spruitjes 7
Prik nam pla, bonito flakes

Franse frites, mayonaise 6

Kropsla 6
Caesar crème, gepofte boekweit

Na

Gepocheerde peer 11.5
kaneel, steranijs, schuim van vanille,
yoghurt ijs

Crème Catalana 11

Geitenyoghurt ijs 16
Vijgen, balsamico, zwarte truffel,
witte chocolade

3 of 4 kazen van de Kaaskamer 14/17

Madeleine 4.5 p/s
witte chocolade en sinaasappel

Allergieën?
Laat het ons weten