

# DINER

## BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	14,5
Oesters   yuzu   komkommer   frambozen azijn   sjalot	4 / stuk

## MENU

Drie   vier gangen chefs menu	41,5   49,5
Wijnarrangement per glas	7

## VOORGERECHTEN

Steak tartaar   basilicum mayonaise   kwartelei   kataifi ook als hoofdgerecht mogelijk	14,5
Zalm   gepekeld   saffraan-limoen mayonaise   kappertjes   komkommer	14,5
Tartaar wortel   gerookte burrata   gebrande maïs   schiftdressing	13,5
Voorgerecht of tussengerecht van het chefs menu	13,5

## HOOFDGERECHTEN

Diamanthaas   groene asperge   wortelcrème   gratin   lavendel jus	24,5
Vis van de dag   fregula   seizoensgroenten   sereh beurre blanc	24,5
Bloemkoolsteak   gerookte freekeh   baba ganoush   dukkah	22,5
Hoofdgerecht van het chefs menu	23,5

## BIJGERECHTEN

Caesar salad   bacon   ei   gerookte kip   ansjovis	6,5
Friet   skin on   mayonaise	4,5

## NAGERECHTEN

Aardbeiencake   verse aardbei   aardbeienschuim   aardbeiensorbet	11,5
Kokos-vanille pannacotta   ananas   passievrucht sorbet (vegan)	11,5
Sgroppino	10
Kazen	14,5
Dessert van het chefs menu	11,5

## VOOR BIJ DE KOFFIE

Friandises	7,5
------------	-----