

LUNCH

BIJ HET APERITIEF

Pata Negra	14.5
Oesters yuzu komkommer frambozen azijn sjalot	4 / per stuk

MENU

Twee drie gangen chefs menu	33,5 41,5
Wijnarrangement per glas	7

BROODJES | SALADES

Gerookte zalm gepocheerd ei hollandaise	14,5
Mortadella bruschetta tomaat pesto pistache basilicum	14,5
Gerookte burrata wortel sinaasappel maïs macadamia	14,5

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

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

BIJGERECHTEN

Ceasar 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
Kazen	14,5

VOOR BIJ DE KOFFIE

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