



## Verrassingsmenu van de Chef

3-Gangen	Voorgerecht   Hoofdgerecht   Nagerecht	40
4-Gangen	Voorgerecht   Tussengerecht   Hoofdgerecht   Nagerecht	52
5-Gangen	Voorgerecht   Tussengerecht   Tussengerecht   Hoofdgerecht   Nagerecht	63
6-Gangen	Voorgerecht   Soep   Tussengerecht   Tussengerecht   Hoofdgerecht   Nagerecht	73

Liever kaas i.p.v. dessert +5

## Bijpassend Wijnarrangement

Bijpassend Glaasje	8.5	Proefglaasje	5
3-Gangen	23	Proefglaasje	15
4-Gangen	31	Proefglaasje	20
5-Gangen	39	Proefglaasje	25

## Voorgerechten Koud

<b>Runderlende</b>   roseval aardappel   vadouvan	17
<b>Zalm</b>   asperge   citroen   meiknol	17
<b>Paling</b>   brioche   Avruga kaviaar   crème fraîche	17

## Voorgerechten Warm

<b>Zeebaars</b>   passievrucht   Hollandse garnaal	17
<b>Gamba</b>   Cecina de León   limoenblad	17
<b>Vage bolleke</b>   brioche   peer	14

## Soep

<b>Kreeftensoep</b>   rivierkreeftstaartjes   bieslook	17
<b>Asperge</b>   soep   peterselie	7.5

## Hoofdgerechten Vlees

<b>Lamsfilet</b>   lamsschenkel   tuinbonen   asperge	27
<b>Kalfssukade</b>   gratin   truffeljus	24
<b>Tournedos</b>   rendang   pastinaak	30
<b>Iberico</b>   parmaham   tijm jus	28

## Hoofdgerechten Vis

<b>Roodbaars</b>   krabloempia   risotto	26
<b>Fjord Cod</b>   bospeen   saus van bouillabaisse	26
<b>Dorade</b>   paling   langoustine reductie	31
<b>Zeetong</b>   remoulade   friet	50

## Hoofdgerecht Vegetarisch

<b>Vegetarisch gerecht van de chef</b>	21
--	----

## Supplementen

<b>Friet</b>   mayonaise	5.5
<b>Romaine sla</b>   parmezaanse kaas   vinaigrette	5
<b>Asperge</b>   4 stuks	12



## Nagerechten

<b>Dessert van de chef</b>	12
<b>Dame blanche</b>   vanille-ijs   warme chocoladesaus	12
<b>Tarte tatin</b>   vanille-ijs   slagroom	12
<b>Vier soorten Hollandse kaas</b>   kletsenbrood   stroop	15
<b>Friandises</b>   3 stuks	5