

## Menu's

---

Midweek menu (dinsdag, woensdag en donderdag)	v.a.	€ 32.50
Menu Rotisserie	3 gangen	€ 40
	4 gangen	€ 45
	5 gangen	€ 55
	6 gangen	€ 60
Kindermenu (3-gangen menu)		€ 20


## Appetizers

---

Broodplankje   aioli   truffelboter   tapenade   olijfolie	€ 10
Charcuterie	€ 15

## Voorgerechten

---

COQUILLES VAN KINGBOLEET		€ 12
Coquilles van paddenstoel   aardappel hazelnootschuim   vadouvan		
TONIJN		€ 14
Huisgerookt   picalilly   sashimi gesneden   klets-klop sesam		
CARPACCIO		€ 15
Pesto   gemarineerde kogel biefstuk   old Amsterdam   pijnboompit		
PATE		€ 13
Gevogelte paté   vijgenbrood   krokante appel   appel vlierbloesem stroop		
PLATEAU ROTISSERIE		€ 20 p.p.
Diverse luxe koude en warme items (per 2 pers. te bestellen)		

## Tussengerechten



---

BOUILLABASSE		€ 11
Vissoep   schaaldieren   saffraan		
AARDPEERSOEP		€ 10
Kaantjes van ui   groene kruiden		

*Wij serveren alle voorgerechten met een broodje, truffelboter, kruidenzout en olijfolie  
Wij geven u desgewenst informatie over allergenen. Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## Hoofdgerechten

---

<b>SNOEKBAARS</b> Parelgort   appelstroop lak   salsa verde   seizoensgroenten		€ 23
<b>EENDENBOUT</b> Gekonfijt in ganzenvet   krokante ui   karameljus   seizoensgroenten		€ 25
<b>HACHEE</b> Shiitake hachee   verse pasta   uien   seizoensgroenten		€ 20
<b>STEAK VAN DE DAG</b> Vraag de bediening naar de Steak van de dag   kalfsjus   seizoensgroenten		€ 22
<b>TOURNEDOS</b> Krokant buikspek   kalfsjus   seizoensgroenten		€ 30



*Wij serveren alle hoofdgerechten met huisgemaakte frites en -mayonaise*



*Goede keus gezien duurzaamheid (Vismethode, stand en beheer)*

## New Meat

---

<b>STEAK REDEFINE MEAT</b> Vega bavette steak   chimichurri   seizoensgroenten		€ 25
<b>LOEMPPIA REDEFINE MEAT</b> Vega pulled beef   gember   kimchi   gel van groene curry		€ 15



*Redefine Meat maakt veganistische "vleesproducten" met behulp van plantaardige ingrediënten en speciaal ontwikkelde technologieën (bijvoorbeeld 3D-printen)*

## Desserts

---

<b>TARTELETTE CHOCOLA</b> Chocolade mousse   crème van limoncello		€ 11
<b>ANANAS &amp; PASSIEVRUCHT</b> Dressing van passievrucht   crèmeux van passievrucht   ananas sous-vide gegaard		€ 10
<b>TRIOLOGIE</b> 3 diverse desserts		€ 12
<b>AMBACHTELIJK IJS</b> 3 soorten ijs		€ 8
<b>KAAS VAN DE PLANK</b> Vijf kazen   kletzenbrood   dadelstroop		€ 15
<b>KOFFIE COMPLEET</b> Koffie - Thee   2 zoete heerlijkheden   likeur naar keuze		€ 10

*Wij geven u desgewenst informatie over allergenen. Heeft u een allergie? Meld het ons!*