

## Bijpassende wijnen

Chardonnay, les Sensibles, Pays d'Oc, Frankrijk 6,5  
of

Pinot Noir, Arte Noble, Curico Valley, Chili 7

\*\*\*

Viognier, di Giovanna, Sicilië, Italië 7,5

\*\*\*

Chardonnay, Ranui, Marlborough, Nieuw Zeeland 8  
of

Crianza, El Meson, Rioja, Spanje 7,5

\*\*\*

Special Late Harvest, Bovle, Western Cape, Zuid-Afrika 7  
of

10 yrs old Tawny Port, Butler Nephew & Co 8

3-gangen menu 37

4-gangen menu 46

6-gangen Lekr proeverij 60

*Wij serveren het menu vanaf 2 personen.*

**Verse frieten met truffelmayonaise 5**

## Menu du Chef

### Steak tartaar

gemarineerd met biet, gekonfijte sjalot, augurk, pickles  
mosterdzaad, crème masala, krokante sjalot, gepocheerd  
kwartelei, chilicress.

of

### Knolselderij

panna cotta, gel paddenstoel, aarde paddenstoel, ingelegde  
bundelzwam, gerookte soja, kaantjes knolselderij, krokante  
knolselderij, witlof, truffelcrème.

\*\*\*

### Coquille

gebakken, schuim gamba & gember, gamba gelei met  
limoenblad, relish tomaat, citroengras, zilte zeegroenten.

\*\*\*

### Roodbaars

gebakken, zwarte rijst, wasabi, zeekraal, sojaboon, geroosterde  
bospeen, lotuswortel met dashi shiitake, saus kimchi & wortel.

of

### Runder bavette

gebraden, zoete aardappel, harissa, paprika, gegrilde pompoen,  
zomer postelein, jus grove mosterd & lavas.

\*\*\*

### Banaan

sorbet, curd lemon & banaan, crème witte chocolade, merengue  
limoen, schots witte chocolade & roze peper, gekonfijte ananas.

of

### Kaas

assortiment Hollandse kazen, bijpassende garnituren.