

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, kletzenbrood

Menu's:

Wij gaan dagelijks op zoek naar mooie aanbiedingen van veelal lokaal verkrijgbare producten. Hieruit bieden wij een menu aan welke scherp geprijsd is en ook regelmatig zal wisselen.

Wij serveren het menu vanaf 2 personen.

3-gangen	37
4-gangen	46
Lekr proeverij van 6-gangen	60

Extra voorgerechten:

Venkel	14
bavarois, dragon, kokos, venkel met mandarijn, kaviaar komkommer, geïnfuseerde komkommer, zomer postelein.	
Zalm madras	16
huisgerookt, gemarineerd met madras, malabar spinazie, diverse soorten radijs, crème masala, komkommer.	
Octopus	16
sous vide gegaard, bavarois paprika met harissa & tijm, geroosterde bospeen, crème miso yuzu, gefermenteerde miso, paprika krullen, geblancheerde radijs, chorizo poeder.	
Parelhoen	15
gekonfijt, knolselderij met vadouvan, pijnboompit, crème knolselderij & hazelnoot, crème truffel, witte kool, schuim zuurkool.	

Extra hoofdgerechten:

Corvina	25
gebakken, coquille, paling, rode quinoa, zeekraal, Japanse radijs, venkel, zilt zeebietenblad, schuim dashi-paling.	
Zwarte rijst	23
Wasabi, sojaboon, snijbiet, bundelzwam, gerookte soja, salty fingers, saus kimchi & wortel	
Texels lam	29
gebraden, berlotti bonen, salie vinegrate, crème berlotti bonen, bulger, tomaat & rozemarijn, ingelegde snijbiet, tomaat, lams jus met zwarte olijf & bonenkruid.	
Ossenhaas	29
gebraden, gegrilde pompoen, zoete aardappel, harissa, paprika & rucola, bospeen, saus fenegriek & venkelzaad.	
Verse frieten met truffelmayonaise	5

Voor onze jongste (toekomstige) gasten is het mogelijk om zelf aan te geven wat ze wensen te eten. Als we het in huis hebben zullen we proberen dit te maken.

Nagerechten:

Drie soorten ijs 9,5

Honing-yoghurt ijs, shortcake roomijs, aardbei-basilicum sorbet ijs.

Wijnsuggestie: Muscat de Alexandrië Late Harvest, Bovlei, Zuid-Afrika 6,5

Lavendel

bavarois, hangop ruby chocolade, schuim witte chocolade, gel vlierbloesem,

honing-yoghurt ijs, krokante yoghurt.

Wijnsuggestie: Moscato d'Asti, Asti, Italië 7,5

Perzik

gekonfijt met citroen verveine, amandel, sinaasappel karamel, lychee-yuzu sorbet.

Wijnsuggestie: Muscat de Alexandrië Late Harvest, Bovlei, Zuid-Afrika 6,5 9,5

Aardbeien "Romanoff"

gemarineerd, lobbige room, wodka, gebruneerde kokos, amandel-kokos roomijs, meringue roze peper.

Wijnsuggestie: Brachetto d'Aqui, Abruzzen, Italië 7,5

Kaasplateau

15

vijf verschillende Hollandse kazen, bijpassende garnituren, noten-vijgenbrood.

Wijnsuggesties: wij zijn importeur van het porthuis Buttler Nephew & Co

10 Years old White	8
10 Years old Tawny	8
20 Years old Tawny	10
30 Years old Tawny	12
40 Years old Tawny	14
Late Bottled Vintage 2007	8

Onze Koffie: Buscaglione

Buscaglione espresso staat in Italië al meer dan een eeuw op eenzame hoogte. Ooit was Buscaglione het exclusieve merk van het Vaticaan.

Wij serveren u de Oro. Dit is een blend van arabica (80%) uit Brazilië, Mexico en Ethiopië en robusta (20%) uit India en Afrika. Deze melange is perfect geschikt voor espresso, koffie als cappuccino. Het geeft een volle smaak met een stevige crema en een zachte lange afdrank.

Onze Thee: Thieme's Echte Thee

De hoogste kwaliteit en een goede theebereiding (qua temperatuur en water)

Echte Thee wordt met de hand geplukt, want dat is hét geheim van superieure kwaliteit. De bovenste, nieuwe blaadjes en jongste knop zijn namelijk het lekkerst. Deze zijn niet machinaal te plukken; alleen de oudere, lagere bladen kunnen 'geschoren' worden. Met de machine worden theebladeren in stukjes gehakt, terwijl juist thee van het hele blad de volste smaak geeft. Dat maakt het verschil tussen thee en Echte Thee!

Soorten: Traditional Earl Grey (zwart), Darjeeling First Flush (zwart), Japan Green Sencha (groen), China White Monkey (wit), Suid Afrika Rooibos (kruiden), China Finest Jasmine (groen),

verse munt met evt. tijm (kruiden), Verveine (kruiden).

Heeft u een allergie? Meld het ons!

