

DINER

Voorgerechten

Beef tataki van hip hung steak met ponzu, gepickelde koolrabi, daikon en bosui	11,5
Huisgemaakte garnalenkroketjes van Noordzee garnaltjes met limoenmayonaise, brioche en landkers	11,5
Zoete aardappel poffertjes gegratineerd met buffel Taleggio, fris�e, bloemenhoning en amandelschaafsel	10,5
Pompoen tarte tatin met gorgonzola, appelbalsamico, pecan en salade van witlof en salad pea	10,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	15,5
Hertenbiefstuk met gratin van peterseliewortel en gruy�re, bospeen, gefrituurde spruitjes en rozemarijn jus	24,5
Gebakken zeebaars met salsa van pulpo en zeekraal, linguine aglio olio, Noordzee kokkels, rucola, antiboise en citroen beurre blanc	22,5
Truffelpolenta met geroosterde topinamboer, ch�vre, stoofpeer, krokante cavalo nero en een jus van knolselderij	19,5
Melanzane van Siciliaanse paarse aubergine met burrata, risotto arancini, tomatensaus, parmezaan en geroosterde mini pomodori	19,5

Nagerechten

Chocolade ganache cake met gepocheerde ananas, tahinkaramel en koffie	7,5
Pistache tiramisu met een tuille van gekarameliseerde witte chocolade	7,5
Wentelteefje met hangop, peer gestoofd in rode wijn en steranijs met amandelschaafsel en kardemommsuiker	7,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5