

DINER

Voorgerechten

Kroketjes van hert met een salade van ingelegde rode kool, crazy pea en gefermenteerde mosterdmayo	11,5
Kabeljauwfilet met garnalenbouillon, salsa van beluga linzen en gefermenteerde sperzieboontjes	11,5
Geroosterde bloemkool met pakora ui ringen, chili olie en een saus van kokosmelk en garam massala	10,5
Carpaccio van knolselderij met pecorino, truffelcreme, laurierolie, ingelegde shii-take en landcress	10,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	15,5
Hip hung steak met bordelaise saus, gekonfijte roseval, peterseliewortel, bospeen en anijspaddestoelen	24,5
Zwarte heilbot met zuring beurre blanc, Zeeuwse mossels, haricots verts, gepofte gele biet, mignonette en pommes dauphines	23,5
Gepaneerde portobello met gratin van topinamboer en taleggio, flower sprouts, cavolo nero & jus van knolselderij en gefermenteerd mosterdzaad	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
Wentelteeftje met hangop, peer gestoofd in rode wijn en steranijs met amandelschaafsel en kardemommsuiker	7,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5