

DINER

Voorgerechten

Kroketje van hert met een salade van ingelegde rode kool, crazy pea en gefermenteerde mosterdmayo	11,5
Topinamboer met witlof, krokante schorsenerenchips, mayu olie en vegetarische bonito van gerookte knolselderij	10,5
Crabcake van Noordzeekrab, kabeljauw en coquille met groene appel, koolrabi, gefermenteerd mosterdzaad en creme fraiche	11,5
Tartaar van gerookte biet met hazelnoot, dragon crème, geiten hangop en een salade van radicchio en bloedsinaasappel	10,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	15,5
Gekonfijte eendenbout met peterseliewortel gratin, oerpeen, ingelegde goudbes en vijgenjus	24,5
Skreifilet met een stampotje van venkel en rucola, Zeeuwse mosselen, beurre rouge, haricots verts en krokante prosciutto	23,5
Rotolo van pompoen met gorgonzola dolce, flower sprouts, roodlof, geroosterde rode kool en 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 kardemomstuiker	7,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5