

DINER

Voorgerechten

Bastilla van langzaam gegaarde lamsprocureur met hazelnoot, in jus van komijn, meiraap, ingelegde goji bessen en licht gerookte pruim	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
Picanha met chimichurri, gegrilde groene asperges, geroosterde tomaatjes en gekonfijte roseval	25,5
Gebakken zeebaars met Noordzee kokkels, saffraan amandine, gepofte rode paprika, bimi, crumble van zwarte olijf en citroen beurre blanc	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, tahin karamel en koffie bonen	7,5
Pistache tiramisu met een tuille van gekarameliseerde witte chocolade	7,5
Appel tarte tatin met vanille-ijs	8,5
Witte chocolade cheesecake met passievrucht	6,5