

DINER

Voorgerechten

Bastilla van langzaam gegaarde lamsprocureur met hazelnoot, jus van komijn, meiraap, goji bessen en licht gerookte pruim	11,5
Hollandse asperges met een gekookt eitje, remoulade, tijmolie, kervel en krokante pastinaakchips	10,5
Krabcake van Noordzeekrab, kabeljauw en coquille met geroosterde bospeen, ingelegde komkommer, bosui mayonaise, chili olie en furikake	11,5
Carpaccio van Schotse zalm gemarineerd in rode biet en dille, mierinkswortel crème fraîche, landcress, knapperige kappertjes, gefermenteerd mosterdzaad, amandelschaafsel en rucola	11,5

Hoofdgerechten

Huisgemaakte vegetarische ravioli van de dag	15,5
Hip hung steak met gekonfijte roseval aardappeltjes, haricots verts, salie en een jus van gepofte sjalotjes	25,5
Gebakken zeebaars met Noordzee kokkels, saffraan amandine, gepofte rode paprika, bimi, crumble van zwarte olijf en citroen beurre blanc	23,5
Citroenpolenta met buffelmozzarella, daslook, groene asperge, zongedroogde tomaat en ricotta salata	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