

Dinerkaart

3 Gangen menu door de chef	32.50
<i>Bijpassende wijnen</i> 19.00	
4 Gangen menu door de chef	38.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 24.00	
5 Gangen menu door de chef	43.50
<i>Bijpassende wijnen</i> 29.00	

Voorgerechten

Zwaardvis . citrus . inktvis zout . wasabi . watermeloen <i>Wijnsuggestie: Colle Corviano Pinot Grigio</i>	10.00
Crème van witte bonen . gerookte eidooier . schuim van parmezaan . salie . zuurdesem . truffel <i>Wijnsuggestie: Masseria Verdeca</i>	8.00
Gepofte bieten . geitenkaas . gefermenteerde knoflook . zilverui . mierikswortel <i>Wijnsuggestie: Viognier</i>	7.00
Steak tartare . miso mayonaise . radijs . krokante kappertjes . baby augurk <i>Wijnsuggestie: Nabygelegen Chenin Blanc</i>	10.00
Burrata . tomaten . olijf . waterkers <i>Wijnsuggestie: Rose Garrigues</i>	10.00
Poffertjes van aardappel . hazelnoot . bloemkool . bundelzwam . parmezaan <i>Wijnsuggestie: Masseria Verdeca</i>	8.00
Hoofdgerechten	
Lamsrack . doperwtten pesto . groene asperge . violetaardappel . antiboise <i>Wijnsuggestie: Colle Corviano Montepulciano</i>	19.00
Bietenrisotto . zilverui . balsamico . raapstelen . parmezaan <i>Wijnsuggestie: San Marzano Gran trio</i>	17.00
Op zeezout gegaarde wortel . bulgur . lamsoor . kumquat <i>Wijnsuggestie: Snow mountain Pinot Noir</i>	17.00
Vangst van de dag . bijpassende garnituur	19.00

Nagerechten

Banoffee pie . bananencustard . karamel . warm chocoladeschuim 8.00

Wijnsuggestie: Casa de La Ermita Monastrell

Pavlova . wortel mascarpone . sinaasappel .

witte chocolade sneeuw . wortelsorbet

7.00

Wijnsuggestie: Donna Helena Moscatel

Pina colada . gepocheerde ananas . ananas-kokossorbet .

kokos rijstpudding

8.00

Wijnsuggestie: Dark 'n stormy

Gemarineerde aardbeien . basilicum sorbet . creme chantilly .

7.00

gebrande blauwe bessen

Wijnsuggestie: Melody Gros Manseng

Kaas Assortiment

Abrikoos hazelnoten brood . perencompote . dadels

3 Soorten kaas

10.00

5 Soorten kaas

15.00

Wijnsuggestie: Maury Grenat