



Old	
Voorgerecht	
<b>Coquille</b>	
gebrande coquille-amandel-druif	
Hoofdgerecht	
<b>Zwijnshaas</b>	
Pompoen-ravioli-varkenswang-truffel	
Nagerecht	
<b>Hazelnoot</b>	
hazelnoot-chocolade-granaatappel	
New	
Voorgerecht	
<b>Staatstuk</b>	
gerookt-gepekeld-Amsterdams zuur	
Hoofdgerecht	
<b>Roodbaars</b>	
roodbaars-peterseliewortel-wei	
Nagerecht	
<b>Braam</b>	
taartje-braam-ijs van dragon	
Veggie	
Voorgerecht	
<b>Ceviche</b>	
najaarsgroenten-pompoen-kastanje	
Hoofdgerecht	
<b>Pasta di Riso</b>	
pasta di riso-cantharellen-64°dooier-salsa verde	
Kaas	
<b>Ambachtelijke kazen</b>	
3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei-chutney	
<b>Bib-Gourmandmenu</b>	
3 gangen door u gekozen	39
3 gangen wijnarrangement	19.5
3 gangen mini wijnarrangement	12.5

## A LA CARTE

Brood	
brioche-losgeslagen boter-zeekraalzout olijfolie	6.5
Voorgerecht	
<b>2 Oesters</b>	
natuurlijk-rode wijnazijn-sjalot-citroen	6
<b>Carpaccio van hert</b>	
hert-najaarsgroenten-pompoen-kastanje-miso	17.5
<b>Ceviche</b>	
najaarsgroenten-pompoen-kastanje	15
Tussengerecht	
<b>Bisque</b>	
gamba's-roodbaars-tomaatjes	14.5
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-bloemkool-dashi	19.5
<b>Kwartel</b>	
kwartel-mais-truffeljus	18.5
Hoofdgerecht	
<b>Ossenhaas</b>	
ossenhaas-groenten-jus de veau	36.5
<b>Bavette</b>	
bavette-groene kool-tomatencurry-jus de veau	34.5
<b>Tomahawk per 2 personen</b>	
groenten-jus de veau	70
<b>Tarbot</b>	
knolselderij-truffelcrème-paddenstoelen	37
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-dashi-bloemkool	32
<b>Zeeduivel</b>	
zeeduivel-varkenswang-kaneel-citroengras	34.5
Lekker erbij	
<b>Lever</b>	
Bio eendenlever - gebakken	9
<b>Frieten</b>	
boerenfriet - basilicummayonaise - parmezaan	6.5
Kaas	
5 soorten kaas-chutney-brood-gelei	16.5
Dessert	
<b>Kastanje</b>	
kastanje-aardpeer-passievrucht	14.5