



|  |      |
|--|------|
| Old  |      |
| Voorgerecht                                      |      |
| Coquille   | 15.5 |
| Gebrande coquille-amandel-druif                  |      |
| Hoofdgerecht                                     |      |
| Ossobucco  | 27.5 |
| tomaat-basilicum-parmezaan                       |      |
| Nagerecht  |      |
| Aardbei  | 12.5 |
| vlierbloesem-witte chocolade-hooi                |      |
| New  |      |
| Voorgerecht                                      |      |
| Staatstuk  | 15.5 |
| gerookt-gepekeld-Amsterdams zuur                 |      |
| Hoofdgerecht                                     |      |
| Bouillabaisse                                    | 26.5 |
| rode poon-zeekraal-mosselen                      |      |
| Nagerecht  |      |
| Kers   | 13.5 |
| taartje-kers-ijs van dragon                      |      |
| Veggie   |      |
| Voorgerecht                                      |      |
| Meloen   | 13.5 |
| watermeloen-komkommer-olijf-geitenmelk           |      |
| Hoofdgerecht                                     |      |
| Pasta di Riso                                    | 24.5 |
| pasta di riso-cantharellen-64°dooier-salsa verde |      |
| Kaas   |      |
| Ambachtelijke kazen                              | 14.5 |
| 3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei-chutney      |      |
| Bib-Gourmandmenu                                 |      |
| 3 gangen door u gekozen                          | 39   |
| 3 gangen wijnarrangement                         | 19.5 |
| 3 gangen mini wijnarrangement                    | 12.5 |

## A la carte gerechten

|  |      |
|--|------|
| Hamachi                                  |      |
| yellowtail kingfish-soja-yuzu-wasabi     | 17.5 |
| Langoustine                              |      |
| langoustine-watermeloen-geitenmelk       | 18.5 |
| Poulet Jaune                             |      |
| maiskip-pistache-kers-witte port         | 17.5 |
| € 10.00 als supplement hoofdgerecht      |      |
| Octopus                                  |      |
| octopus-zeekraal-bloemkool-dashi         | 18.5 |
| € 11.00 supplement als hoofdgerecht      |      |
| Rib eye                                  |      |
| kalf-cantharellen-snijboon               | 34.5 |
| € 7.50 supplement eendenlever            |      |
| Kaas                                     |      |
| 5 soorten kaas-chutney-brood-gelei       | 16.5 |
| Perzik                                   |      |
| perzik-witte chocolade-roos-duindoornbes | 14.5 |

## Menu van de chef Augustus 2021

|   |      |
|---|------|
| 4 gangen  | 54   |
| Hamachi - Poulet Jaune - Rib eye - Perzik                         |      |
| bijpassend wijnarrangement  | 30   |
| 5 gangen  | 64,5 |
| Hamachi - Langoustine - Poulet Jaune - Rib eye - Perzik           |      |
| bijpassend wijnarrangement  | 38,5 |
| 6 gangen  | 75   |
| Hamachi - Langoustine - Octopus - Poulet Jaune - Rib eye - Perzik |      |
| bijpassend wijnarrangement  | 47   |