



Old	
Voorgerecht	
<b>Steak Tartaar</b>	
tartaar van rund-hoisin-sambai-dashi	
Hoofdgerecht	
<b>Gelders Hoen</b>	
hoen-daslook-witte asperge-morillejus	
Nagerecht	
<b>Mango</b>	
mango-karnemelk-amandel	
New	
Voorgerecht	
<b>Makreel</b>	
makreel-komkommer-wasabi	
Hoofdgerecht	
<b>Bouillabaisse</b>	
bisque-venkel-mossel-octopus	
Nagerecht	
<b>Passievrucht</b>	
witte chocolade-passievrucht-yoghurt	
Veggie	
Voorgerecht	
<b>Avocado</b>	
svocado-gefermenteerde knoflook-baba ganoush-geitenmelk	
Hoofdgerecht	
<b>Asperge</b>	
asperge-eekhoortjesbrood-Hollandaise-dragon	
Kaas	
<b>Ambachtelijke kazen</b>	
3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei	
<b>Bib-Gourmandmenu</b>	
3 gangen door u gekozen	39
3 gangen wijnarrangement	21
3 gangen mini wijnarrangement	14

## A LA CARTE

<b>Brood</b>	
brioche-losgeslagen boter-zeekraalzout olijfolie	7
Voorgerecht	
<b>2 Oesters</b>	
naturel-rode wijnazijn-sjalot-citroen	7
<b>Carpaccio</b>	
ribeye-zoet-zure groenten-truffel	18
Tussengerecht	
<b>Bisque</b>	
gamba's-venkel	16
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-bloemkool-dashi	22
<b>XO Seafood</b>	
octopus-oester-coquille-xo sauce	22
Hoofdgerecht	
<b>Ossenhaas</b>	
ossenhaas-groenten-jus de veau	37
<b>Octopus</b>	
octopus-zeekraal-dashi-bloemkool	32
Lekker erbij	
<b>Lever</b>	
bio eendenlever-gebakken	9
<b>Frieten</b>	
boerenfriet-basilicummayonaise-parmezaan	7
Kaas	
5 soorten kaas-chutney-brood-gelei	16
Dessert	
<b>Magnolia</b>	
Rabarber-crème fraiche-magnolia	14