

Seizoensmenu

Vier maal per jaar stelt Chef-kok Mark Captein een verrassingsmenu samen, geïnspireerd door de seizoenen.

4-gangen
honderd euro

5-gangen
honderdtien euro

6-gangen
honderdtwintig euro



Ons 4-gangen menu is uitsluitend te bestellen tijdens de lunch

A La Carte

VOORGERECHTEN

Lakenvelder Steak Tartaar x Imperial Heritage Caviar [Green Label] *Veertig euro*
Gefermenteerde Prei | Lavendel | Aardappel | Mierikswortel

Noordzee Krab *Tweeënveertig euro vijftig*
Rabarberwortel | Daikon | Kersenbloesem | Citrus | Amaranth

Beekridder & Paling *Tweeënveertig euro*
Doperwt | Granny smith | Komkommer | Groene Kool | Daslook | Sjalot | Dragon
Bleekselderij | Marjoleinkruid

Lente Groentjes *Achtentwintig euro vijftig*
Avocado | Doperwt | Tuinboon | Groene Asperge | Granny Smith |
Groene Kruiden

HOOFDGERECHTEN

Rode Mul *Achtenveertig euro*
Rivierkreeft | Bospeen | Venkelzaad | Bleekselderij | Milky Oolong | Lavas

Lam [zadel & vang] *Achtenveertig euro*
Waterkers | Knolselderij | Frisée sla | Navet | Koolrabi

Wagyu A4 [Ossenhaas 150 gr.] *Achtenzestig euro*
Morille | Cordyceps | Pastinaak | Bieslook | Yuzu | Tamari

Vegetarisch *Achtendertig euro*
Dagelijks wisselend vegetarisch hoofdgerecht

DESSERTS

Kaas assortiment [Nederlandse Selectie] [5 stuks] *Twintig euro*

Brioche | Pan Forte | Seizoenscompôte | Lokale Honing

Boerenmelk *Twintig euro*

Pure Chocolade | Voorjaarshoning | Gele Wortel | Citroentijm | Citrusafrikaan

Sweet & Savoury *Twintig euro*

Rode Kool | Sinaasappel | Pink Lady | Milky Oolong

Om uw lunch of diner af te sluiten bieden wij een uitgebreide koffie- en thee service.

Onze friandises presenteren wij u graag aan tafel.

Dertien euro vijftig