

# 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

**Langoustine** *Tweeënveertig euro vijftig*  
Bisque | Venkel | Tomaat | Beurre Noisette | Lavas | Drop

**Rode Wortel** *Achtentwintig euro vijftig*  
Oesterblad | Kokos | Komkommer | Salty Fingers

## HOOFDGERECHTEN

**Skrei** *Achtenveertig euro*  
Hollandse Garnalen | Lardo | Spinazie | Peterseliewortel | Prei | Wintertruffel

**Anjou Duif** *Achtenveertig euro*  
Rode Biet | Balsamico | Komijn | Sjalot

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

**Tomaat** *Achtendertig euro*  
Peer | Aardappel | Peterselie | Mushroom Garum

## DESSERTS

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

Pan Forte | Seizoenscompôte | Lokale Honing

### **Spread Your Wings & Fly *Twintig euro***

Witte Chocolade | Champagne | Framboos | Madagascar Vanille | Yoghurt | Viool

### **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*