

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

Imperial Heritage Caviar Beleving *Veertig euro*

[Spaarndamse Paling | Kinnebakspek | Aardappel | Peterselie | Trésor Caviar]

[Eitje Van Tomesen | Hollandaise | Trésor Caviar]

[Steak Tartaar Van Lakenvelder Rund | Bieslook | Aardappel | Creme Crue | Green Label Caviar]

Zeetong *Tweeënveertig euro vijftig*

Noordzeegarnaal | Lardo | Prei | Spinazie | Peterseliewortel

Steak Tartaar Van Lakenvelder Rund *Vijfenveertig euro*

Bieslook | Aardappel | Creme Crue | Green Label Caviar 10 gr. [Imperial Heritage]

Rode Wortel *Achtentwintig euro vijftig*

Oesterblad | Kokos | Komkommer | Salty Fingers

HOOFDGERECHTEN

Langoustine *Achtenveertig euro*

Drop | Venkel | Tomaat

Anjou Duif *Achtenveertig euro*

Rode Biet | Balsamico | Komijn

Wagyu A4 [Ossenhaas 150 gr.] *Achtenzestig euro*

Niku Tori | Ponzu | Zwarte Knoflook

Tomaat *Achtendertig Euro*

Peer | Aardappel | Peterselie

DESSERTS

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

Brioche | Duindoornbes | Honing

Achterhoek vs. Spaarn - Dam(e) Blanche *Twintig euro*

Dijkslijk Likeur | Pompoenpit | Republica Del Cacao Chocolate

Soes *Twintig euro*

Passievrucht | Dropplant | Zoethout

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