

# Seizoensmenu

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

4-gangen  
*honderdvijf euro*

5-gangen  
*honderdvijftien euro*

6-gangen  
*honderdvijfentwintig 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*  
Prei | Lavendel | Aardappel | Mierikswortel

**Bluefin Tonijn** *Tweeënveertig euro vijftig*  
Sambai | Enoki | Red Meat Radijs | Zwarte Knoflook | Sesam

**Kreeft & Kip** *Tweeënveertig euro*  
Cashew Saté | Morille | Bisque | Komkommer | Radijs | Beukenzwam | Kokos | Curry |  
Vadouvan | Ponzu | Limoen

**Tomaat & Watermeloen** *Achtentwintig euro vijftig*  
Gerookte Paprika | Haucatay | Tomatenwater | Umeboshi | Honingtomaat | Gele  
Tomaat | Tomatenazijn | Radijs

## HOOFDGERECHTEN

**Schol "Fruit De Mer"** *Achtenveertig euro*  
Scheermes | XO | Aardpeer | Pata Negra | Saffraan | Bagna Cauda | Groene Asperge |  
Zilte Groentjes

**Kalf [haas, wang, zwezerik]** *Achtenveertig euro*  
Cantharel | Meloes Ui | Miso | Kers | Asperge | Pompoen

**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

**Zomerfruit *Twintig euro***

Tonkaboon | Vlierbessen | Pure Chocolade | Timut Peper | Hibiscus | Vanille

**Seizoensdessert *Twintig euro***

Aardbei | Vanille | Verveine | Aardbeienblad | Witte Chocolade

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*