

Seizoensmenu

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

4-gangen
honderdvijftien euro

5-gangen
honderddertig euro

6-gangen
honderdvijfenveertig euro



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

A La Carte

VOORGERECHTEN

Lakenvelder Steak Tartaar x House of Caviar "Asetra" Kaviaar *Veertig euro*
Prei | Aardappel | Zwarte Knoflook

Kingfish *Tweeënveertig euro*
Langoustine | XO | Komkommer | Radijs | Appel | Rettich | Rabarberwortel

Tomaat & Wortel [Tartaar] *Achtentwintig euro vijftig*
Oesterblad | Ei | Gin | Finger Lime

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauw *Achtenveertig euro*
Groene Asperge | Doperwt | Daslook | Citroen

Lam *Achtenveertig euro*
Barigoule | Paling | Aardappel

Wagyu A4 [Ossenhaas 150 gr.] *Achtenzestig euro*
Bospeen | Mais | Tandoori

Vegetarisch *Achtendertig euro*
Dagelijks wisselend vegetarisch hoofdgerecht.

DESSERTS

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

Suikerbrood | Pan Forte | Seizoenscompôte | Lokale Honing

Seizoensdessert *Twintig euro*

Kokos | Gele Wortel | Milky Oolong | Citrus | Kaffir

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

Onze friandises presenteren wij u graag aan tafel.

Veertien euro vijftig