

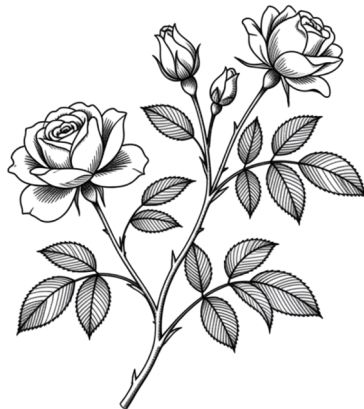
Seizoensmenu

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

Balfegó Tonijn *Tweeënveertig euro*
Ossenstaart | Shio Ponzu | Munt | Watermeloen

Tomaten van de Stadsboerin *Achtentwintig euro vijftig*
38 Soorten Tomaat | Huacatay | Umeboshi | Galia Meloen

HOOFDGERECHTEN

Tarbot *Achtenveertig euro*
Vlierbloesem | Haring Kaviaar | Zwarte Bes

Ree *Achtenveertig euro*
Knolselderij | Koolrabi | Cantharel | Biet | Peer

Wagyu A4 [Ossenhaas 150 gr.] *Achtenzestig euro*
Mais | Yuzu | Aardpeer | Asperge

Vegetarisch *Achtendertig euro*
Dagelijks wisselend vegetarisch hoofdgerecht.

CHEFS FAVOURITE

Signature Langoustine 3/5 [Au Feu Vert] *Negenendertig euro*
Jalapeño | Tomaat | Soja | Wasabi | Groene Curry

DESSERTS

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

Suikerbrood | Seizoenscompôte | Lokale Honing

Seizoensdessert *Twintig euro*

Kersen | Groene Shiso | Myoga | Vanille | Amandel

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