

A LA CARTE

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Oerbiet mosterd tramesini | 22 euro |
| Kalf truffel basilicum | 27 euro |
| Zeebaars baharat limoen | 27 euro |
| Coquille dashi koolrabi | 27 euro |
| Tarbot asperge doperwt | 40 euro |
| Langoustine pompoen koriander | 29 euro |
| Ossenstaart shiitake ravioli | 27 euro |
| Kalfszwezerik curry cornbread | 35 euro |
| Lam schorseneer duxelles | 39 euro |
| Hoender morille truffel | 39 euro |
| Kabeljauw kerrie risotto | 35 euro |
| Duif ratatouille basilicum | 49 euro |

TASTINGMENU

| | |
|--------------------------------|-------------|
| 4-gangen | 64 euro |
| 5-gangen | 69 euro |
| 7-gangen | 98 euro |
| 23-tasting | 130 euro 23 |
| *supplement truffel bij 1 gang | 12 euro 50 |

WINETASTING

| | |
|--------------------------------|------------|
| 4-gangen (ook non-alcoholisch) | 37 euro |
| 5-gangen (ook non-alcoholisch) | 43 euro |
| 7-gangen | 52 euro |
| 23-tasting | 59 euro 23 |
| Wijnarrangement per ½ glas | 6 euro 50 |

dine-experience-share-inspire

Heeft u voedselallergieën? We horen dit graag.

U kunt ook naar de allergenenkaart vragen.