

A LA CARTE

Oerbiet mosterd tramesini	22 euro
Kalf oud Rotterdam basilicum	27 euro
Coquille dashi koolrabi	27 euro
Zalm bloedsinaasappel Campari	29 euro
Ossenstaart shiitake ravioli	27 euro
Argentijnse gamba pastinaak beurre noisette	29 euro
Kalfszwezerik curry cornbread	35 euro
Lam kikkererwt taggiasche olijf	39 euro
Hoender morille cevennes	39 euro
Tarbot kerrie risotto	42 euro
Duif ratatouille basilicum	49 euro

TASTINGMENU

4-gangen	64 euro
5-gangen	69 euro
7-gangen	98 euro
23-tasting	130 euro 23

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.