

CHEFS EXPERIENCE MENU

KEUZE VAN DE CHEF

Het chef's experience menu wordt geserveerd inclusief een royale selectie amuses en brood

LUNCH

2 Gangen	37
3 Gangen	48
4 Gangen	59
5 Gangen	70

DINER

3 Gangen	55
4 Gangen	66
5 Gangen	77
6 Gangen	88
7 Gangen	99


Heeft u dieetwensen of allergieën? Laat het ons weten.
Naast ons wijnarrangement bieden wij de mogelijkheid voor een half wijn
arrangement en/of een alcoholvrije begeleiding

EEN GOED BEGIN

Zeeuwse creuse oester I per stuk Rode wijnazijn, citroen, sjalot	4,75
Gepocheerde oester I per stuk Tosazu, crème fraîche, Imperial kaviaar	16
Brioche Feuilletée I per stuk Eendenlever ijs, hazelnoot	16
Chipirones Inktvis, tempura, piment d'Espelette, aioli	9
Taco I per stuk Boneless sparerib, miso, nori, sesam	9
Pata Negra 50 gram	11
Rendang kroketjes I 2 stuks Pinda, augurk, seroendeng	7
Brood van Menno  Seizoensboter	8
Pane Carasau  Burrata, tomaat, Griekse basilicum	8
Kreeft tartelette I per stuk Avocado, yuzu kosho	14,5

OM TE DELEN (OF OM LEKKER ZELF OP TE ETEN)

KOUDE GERECHTEN

Hamachi Aardbei, vlierbloesem, tomaat	19
Tzatziki tartelette  Stengelsla, daslook, falafel, pita	15

WARME GERECHTEN

Wortel  Tandoori, mango, citrus	15
Gerookte paling Zee-egel, zeespaghetti, sinaasappel	18
Aubergine  Kabayaki, miso, sesam	15
Gepofte prei  Aardappel, mierikswortel, citrus	15
Langoustine Doperwt, yuzu, verjus, XO	23
Hollandse eend Rode biet, tonka, zuring	19

VIS EN VLEES

Tarbot	34,5
Groene asperge, daslook, cantharel, beurre noisette	
Zeeduivel	32
BBQ, eikhaas, truffel, umami beurre blanc	
Hollandse sukade	32
Zwezerik, artisjok, beurre cafe de paris	
Lamsrug	32,5
Paddenstoelen, lamsnek, garum	

KLASSIEKERS (OP EIGEN WIJZE)

Steak tartaar (60 of 120 gram)	16/24
Eidooier, nori, krokante zwezerik	
Supplement Imperial kaviaar 10 gram	30
Carpaccio gerookte runderlende	18
Truffel, Parmezaan 'nibbits', sjalot, hazelnoot	
Tournedos	39,5
Rösti, bearnaise, voorjaarsgroenten	
Supplement gebakken eendenlever 40 gram	14
Zeetong, 400/500 gram	46
Scheermes, doperwt, knolselderij, haringkuit, beurre blanc	

LEKKER VOOR ERBIJ

Kropsla (Caesar stijl)	7
Parmezaan, ansjovis, crouton	
Artisjok 🌿	11
Poivrade artisjok, chermoulah, gerookte amandel	
Friet	6
Van Friethoes, mayonaise	
Friet Barilotto	7
Van Friethoes, Barilotto kaas, gerookt zout	
Brood van Menno 🌿	8
Seizoensboter	

LUXE VERWENNERIJEN

Imperial kaviaar	30
10 gram	

DESSERT

Kers	16
Bread & butter, pure chocolade	
Aardbei & roze peper	14
Karnemelk, boter azijn	
Kaas (3 of 5 stuks)	13/18
Inclusief bijpassend garnituur	

IJS COUPES

Pistache	10
Amarena kers, koekkrumels, basilicum	
Chocolade & Eekhoortjesbrood	10
Miso, karamel, bruine boter	
Aardbei	10
Vlierbloesem, croissant, hazelnoot praline	

KOFFIE

Amaretto affogato	11
Amaretto, espresso, vanille-ijs	
Espresso martini	12,5
Vodka, koffielikeur, framboos	
Baileys affogato	11
Baileys, espresso, chocolade-ijs	
Friandises	7,50
Selectie van 5 stuks	
Madeleine	2,50
Per 2 stuks, anglaise van tonka	