



Voorgerechten

Tataki van Bavette

gel van Amsterdamse ui, sesam en rettich

Tartaar van Noorse zalm

komkommerlint, beurre blanc, groene kruiden en koraal-tuile

Romige pompoensoep

appel, gember en gefrituurde kikkererwten (vegan)

Tussengerechten

Tartaar van rund

noten cracker, balsamico parels, frisee salade, bieslook en tahoon

Tartaar van kleurige oerwortels

noten cracker, balsamico parels, frisee salade, bieslook en tahoon (vegan)

Entremet

Burrata

pesto van edamame, basilicumolie, gerookte burrata creme, amandel en crostini (vegetarisch)

Hoofdgerechten

Shepherd's pie

aardappelpuree en geglaceerde bospeen

Gebakken zeebaars

piperade van tomaat en gegrilde paprika, crème van aardappel en een lichte knoflook velouté

Arancini met beukenzwam

romige bospaddenstoelen saus, paprika crème en spinazie (vegan)

Nagerechten

Perzik cake

citroen curd, schuim van abrikoos en krokant cakebeslag

Kaasplankje van Kef

4 kazen, cranberry compote, kletzenbrood en druiven

Trifle van gemarineerde aardbei

vegan custard en aquafaba merengue (vegan)