

Koud

Kaviaar Perle Imperial, Klassiek met blini's en crème fraîche 30 gr / 50 gr / 125 gr	60 / 100 / 250
Tonijn sashimi, Wasabi, Ponzu Tuna sashimi, Wasabi, Ponzu	19
Steak tartaar van bavette, Brioche (supplement kaviaar 15,-) Bavette steak tartare, Brioche (supplement caviar 15,-)	18
Iberico Procureur, Ananas Salsa, Zwarte Knoflook Iberico Procureur, Pineapple Salsa, Black Garlic	18

Vegetarisch

Burrata, Cote de Boeuf Tomaat, Rode Pesto, Panko Burrata, Cote de Boeuf Tomato, Red Pesto, Panko	16
Aardappel- Preisoep, Crème Frâiche (supplement kaviaar 15,-) Potato- Leek soup, Crème Frâiche (supplement caviar 15,-)	14
Tagliatelle met paddenstoelensaus Tagliatelle with mushroom sauce	18

Vis en Zeevruchten

Coquille, Zoete Aardappel, Gekarameliseerde Ui Scallops, Sweet Potato, Caramelized Onion	19
Kreeften Bisque/ Kreeften Bisque met halve kreeft Lobster bisque/ Lobster bisque with half a lobster	24/40
Rogvleugel a la meunière Skate wing a la meunière	22
Calamares, Tartaarsaus Calamares, tartaresauce	18
Gegrilde kreeft, Knoflook en Sjalottenboter 1/2 of 1/1 Grilled lobster, Garlic and Shallot butter 1/2 or 1/1	34 / 65
Carabinero gamba, Knoflook olie (per stuk) Carabinero gamba , Garlic oil (per piece)	18

Vlees

Lasagna, Nootmuskaat, Bechamel Lasagna, Nutmeg, Bechamel	18
Tournedos, Foie Gras, Pedro Jimenez Tournedos, Foie Gras, Pedro Jimenez	38
Double Dutch Dry aged Ribeye (600 gram) (per 2 personen/ per 2 persons), ca 30 min bereidingstijd	49,50 p.p.

Om te delen

<i>To Share</i>	
3 gerechten	54
4 gerechten	59
6 gerechten	69

Bijgerechten

<i>Sides</i>		
Zoete aardappel frietjes	8	Geglazuurde bospeentjes 6
BBQ sjollot.	8	Gegrilde Paddenstoelen 6

Heeft u allergieën? meld het ons! Do you have any allergies? Please inform us!

Water en brood service: Wij serveren u voor 7,50 p.p ongelimiteerd water en brood.