



Appetizers

Doperwt basilicum, tomaat, lardo	19,5
Stengelsla zeewier, miso, vlierbloesem	20
Kreeft bloedsinaasappel, lavas, Gewürztraminer	32
Hamachi sambal, kokos, koffie	20
Asperge bonenkruid, sherry, nootmuskaat	25
Zeekat spitskool, gochujang, guanciale	22,5
Eikhaas ajo blanco, citroentijm, radijs	23

Bites

Gillardeau oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Wortel, daslook, kardemom	6
Eendehart-anticucho, tamarinde, limoen	7
Mossel 'croquette', aji amarillo, pimenton 2 stuks	6



Chef's Menu

Doperwt - basilicum - tomaat

Hamachi - sambal - kokos

Asperge - bonenkruid - sherry *

Zeekat - spitskool - gochujang *

Kwartel - butter chicken-saus - daslook

Bloedsinaasappel - zoete aardappel - macadamia

4 gangen (*alleen lunch*) 75 p.p

6 gangen 105 p.p.*

wijnarrangement 57 / 85 *

soft pairing 40 / 60 *

Vuurspecialiteiten

Kwartel butter chicken-saus, daslook, groene tomaat	28
Zeebaars gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus	40
Longhaas 300g geserveerd met béarnaisesaus	45
Dry-aged Simmentaler ribeye 300g geserveerd met béarnaisesaus	85
Baambrugs big 300g dry-aged zadel, chimichurri, epazote	35
Tomahawk steak Gasconne kruidenboter, hollandaisesaus	dagprijs

Desserts

French toast kaneel, citroen, tuille	15
Bloedsinaasappel zoete aardappel, macadamia, dulce de leche	15
Kaasplateau selectie van drie	18
Sgroppino mandarijn, Frangelico	12,5
Affogato	8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering