



Appetizers

Doperwt basilicum, tomaat, lardo	19,5
Tomaat watermeloen, roos, kruisbes	20
Kreeft bloedsinaasappel, lavas, Gewürztraminer	32
Hamachi sambal, kokos, koffie	20
Sperzieboon perzik, amandel, vlierbloesem	22
Zeekat spitskool, gochujang, guanciale	22,5
Aubergine munt, tempeh, zwarte knoflook	25

Bites

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



Chef's Menu

Doperwt - basilicum - tomaat

Hamachi - sambal - kokos

Sperzieboon - perzik - amandel *

Zeekat - spitskool - gochujang *

Kwartel - butter chicken-saus - daslook

Perzik - tomaat - marigold

4 gangen (*alleen lunch*) 85

6 gangen 115 *

wijnarrangement 63 / 95 *

soft pairing 40 / 60 *

Vuurspecialiteiten

Kwartel

butter chicken-saus, daslook, groene tomaat

28

18

Zeebaars

gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus

40

14

Longhaas 250g

looksoorten, bordelaisesaus, merg

48

14

Dry-aged Simmentaler ribeye 300g

geserveerd met béarnaisesaus

85

14

Baambrugs big 250g

chanterelle, bruine boter, vlierbloesem

38

18

Desserts

Clafoutis *om te delen*

kers, verveine, karnemelk

18

Brioche

abrikoos, citroentijm, abrikozenpit

14

Millefeuille

pure chocolade, framboos, gerookte paprika

14

Perzik

tomaat, marigold, huacatay

14

Kaasplateau

selectie van drie

18