



6 gangen set menu 85

Pompoen – amandel – salie – sinaasappel

Langoustine – rundervet - Granny Smith – brioche*

Andijvie – inktvis - viskuit

Venkel – sinaasappel - beurre blanc

Wilde eend - rode biet mole - bramen

Duindoornbes - bruine boter - honeycomb

Wijnarrangement 54

A la carte

Extra gerecht
17,50

Rib eye – hollandaise - prei
beenmerg
18 / 100 gr

Hele tarbot - ijsbergsla - kombu
dagprijs

Selectie van kazen
15

Chocolade – framboos – paprika - Espelette pepper
15

Walnoot – vijg - kaneel
15



Mousserend per glas

Família Oliveda Reserva Brut Nature, Spanje – 10

Ayala Brut Majeur Champagne, Frankrijk – 15

Cocktails – 12

Negroni

Bitter sweet aperitief

Smoking Fire

Citrus expressie - spicy - licht bitter

Orchard Sour

Fruitig - zoetzuur- smooth

Heritage 176

Kruidig - old fashioned - 'Belvedere Malted Rye Vodka'

** cocktail pairing - Langoustine, appel & brioche*

Niet alcoholisch – 8

Cherry Smash

Verfrissend – donker fruit - bruisend

Prisecco

Bruisend – zure appel – kweeper - kruisbes

Virgin gin tonic

Kever Genener 0% - Fever tree tonic