

6 gangen menu 85

wijnarrangement 54

Gele biet - schapenyoghurt - ras el hanout

Forel - ijspegelradijs - kropsla

Bloemkool - groene mole - pistache

Zeeduivel - Opperdoezer Ronde - scheermes

Lamsnek - snijbiet - rabarber

Zwarte sesam - framboos - zeewier

A la carte

Extra gerecht 17.5

Venkel - sinaasappel - beurre blanc 22.5

250g Dry aged rib-eye - bearnaise 45

Hele tarbot - ricotta - ijsberg - kombu *dagprijs*

Milky Oolong - melkchocolade 15

Kaas selectie L'Amuse 12.5



Mousserend per glas

NV Domaine Dugois, Crémant du Jura Brut, Frankrijk - 10

NV André Robert, Brut, Champagne, Frankrijk - 15

Cocktails - 12

Negroni

Campari - vermouth - gin

Dark & Stormy

Rum - gemberbier - limoen

Smoking Mirrors

Whiskey - Averna - DOM Benedictine

Rabarber Spritz

Gin - rabarbersiroop - Crémant

Alcoholvrij - 8

Prisecco

Rabarber - appel - roos

Unusual GT

Kefer Genener 0% - tonic

