

## MENU DU CHEF

ZALM **komkommer – wasabi – snijboon**

HOLLANDSE NIEUWE **kaviaar (5gr) – rode biet – oestercrème \***  
*Supplement extra Royal Belgium Caviar €3 per gram*

BOSPEEN **kaneel – kalamata olijf – boekweit – koriander**

ZEEDUIVEL **kreeft gyoza – wonton – koolrabi – Tom Kha Kai \***

ANJOU DUIF **filet – confit – cantharel – artisjok – hoi sin – kers**  
*(eventueel Runder Bavette als alternatief)*

FOIE GRAS **koffie – bramen – macadamia**

CHEESECAKE **passievrucht – gembercake – yuzu – limoen**

**7 gangen 79,50 – met wijnarrangement 128,50**

5 gangen 59,50 – met wijnarrangement 94,5 (zonder \*)

*Assortiment kazen in plaats van dessert +7,5*

*Assortiment kazen als extra gang 17,5*

**Alle gerechten van het menu zijn ook los te bestellen** (minimaal 3)

**Voor 17,50**

**Hoofd 29,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 17,50**

## MENU VÉGÉTARIEN

POMPOEN **komkommer – saffraan – kerrie**

DASHI **edamame – avocado – ei – nori \***

BOSPEEN **kaneel – kalamata olijf – boekweit – koriander**

KIMCHI **Tom Kha Kai – basilicum – kroepoek \***

BIETJES **linzen – hoi sin – kers**

TEMPEH **macadamia – bramen – koffie**

CHEESECAKE **passievrucht – gembercake – yuzu – limoen**

**7 gangen 79,50 – met wijnarrangement 128,50**

5 gangen 59,50 – met wijnarrangement 94,5 (zonder \*)

*Assortiment kazen in plaats van dessert +7,5*

*Assortiment kazen als extra gang 17,5*

**Alle gerechten van het menu zijn ook los te bestellen** (minimaal 3)

**Voor 17,50**

**Hoofd 29,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 17,50**