

## MENU DU CHEF

HAMACHI ceviche – Tom Kha Kai – kaffir limoen

ZALM ballotine – nori – vichysoisse\*

AARDPEER gepoft – gerookte paling – truffel – gerookte boter

ZEEWOLF bisque – antiboise – Hollandse garnaal – kokkel\*

OSSENSTAART dashi – pappadum – merg – lavas

EEND filet – pastinaak – zuurkool – Tomasu – komijn  
*(eventueel Runder Bavette als alternatief)*

APPEL HAZELNOOT pannacotta – vanille – kaneel

**7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154**

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (zonder \*)

*Kazen van de kaaswagen in plaats van dessert +7,5*

*Kazen van de kaaswagen als extra gang 20*

**Menu uitsluitend per tafel te bestellen**

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

**Voor 19,50**

**Hoofd 34,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 20**

**Wij serveren onbeperkt plat of bruisend water voor 5 euro per persoon**

## **MENU VÉGÉTARIEN**

**RADIJS dingesneden – Tom Kha Kai – kaffir limoen**

**KNOLSELDERIJ vichysoisse – nori – dille \***

**AARDPEER gepoft – cantharel – truffel – gerookte boter**

**AUBERGINE miso – antiboise – paksoi \***

**TARTE TATIN ui – dashi – gezouten caramel**

**PASTINAAK gerookt – zuurkool – komijn – boleet**

**APPEL HAZELNOOT pannacotta – vanille – kaneel**

**7 gangen 94,50 – met wijnarrangement 154**

5 gangen 74,50 – met wijnarrangement 117 (zonder \*)

*Kazen van de kaaswagen in plaats van dessert +7,5*

*Kazen van de kaaswagen als extra gang 20*

**Menu uitsluitend per tafel te bestellen**

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

**Voor 19,50**

**Hoofd 34,50**

**Dessert 12,50**

**Kazen 20**

**Wij serveren onbeperkt plat of bruisend water voor 5 euro per persoon**