

Shared dining

Koud

Fish



Gerookte heilbot	20,5
brioche, crème fraîche en haringkaviaar	
Gravad lax 3 wijzen	21
traditioneel, rode biet, wisselende smaak samen met gel van mango en rode peper en crispy quinoa	
Tonijn tataki	17,5
bulgogi, sesam, bosui en zoetzure groenten	

Meat



Steak tartare	16,5
op klassieke wijze	
Oosterse carpaccio	15,5
zoetzure paddenstoelen, radijs, sesam, wasabi en een asian dressing	
Vitello Havenhoofd	17,5
kalfstartaar met tonijn, gebrande avocado, ponzu en doperwtten-limoencrème	

Vega(n)



Burrata	15,5
basilicumschuim en 3 bereidingen van tomaat	
Watermeloen tataki	13,5
leche de tigre, gel van mango en kaffir, groene olie, zoetzure pepers en vegan bacon	
Carpaccio van knolselderij	14,5
biet, tomaat, pijnboompitten, groene olie, rucola en een yoghurtdressing	

Warm

Fish



Tiger Prawns	20,5
nikkei-saus, tobiko en koolsalade	
Pieterman	17,5
gepofte tomaat-paprika puree en citrus-mayonaise	
Rouleau van kabeljauw	22,5
courgette en hollandaisesaus met kaviaar	
Gevulde makreel	17,5
citroen, amandel en selderij	

Meat



Ossenhaas	34
béarnaisesaus, mousseline en verse groenten	
Parelhoen	18,5
mosterdvelouté, crème van zoete aardappel en verse groenten	
Entrecôte	24,5
jus van port, lavendelolie, krokante aardappel en verse groenten	

Vega(n)



Miso-aubergine	18,5
zaden en noten, bosui en kruidenmousseline	
Groentetuin	17,5
verschillende bereidingen van wisselende groenten met een daslook mousseline	
Biet Wellington	21,5
met vegan jus	

*Allergieën kunnen worden gemeld bij de bediening of
geraadpleegd via de allergenenkaart.*