

MENU

Tartaar van coquilles -lychee – passievrucht – Sechuanpeper*

of

Rundertataki – knoflookchips – ponzudressing*

Kip in pandanblad – sesam – kokos – sausje puntpaprika**

Zeebaars – wortel – erwt – kokkels – citroengras*

Of

Kalfsentrecôte – erwt – asperge – dragon – jus kalfsschenkel*

Gestoofde bramen – laurier – gin*

Prijs 3 gangen: €39.00

Prijs 4 gangen: €49.00

De voorgerechten én het dessert zijn ready to serve en worden gedresseerd op porselein bord.

Hoofdgerechten dienen nog opgewarmd te worden.

Gaartijden worden meegegeven