

Menu van de Chef

Laat u door onze keukenbrigade verrassen. Kies het aantal gangen en de chef gaat voor u aan de slag. Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Geef uw allergie door en wij passen de gerechten graag voor u aan. Wij zien het als een uitdaging om ook u een geweldige culinaire ervaring te bezorgen.

zes gangen 64

Zes glazen bijpassende wijn 35 | bob-glazen 21

vijf gangen 59

Vijf glazen bijpassende wijn 30 | bob-glazen 19

vier gangen 51

Vier glazen bijpassende wijn 25 | bob-glazen 17

drie gangen 42

Drie glazen bijpassende wijn 19 | bob-glazen 13

Of laat je verrassen met bijpassende mocktails

*Friet & salade 4,5
voor 2 personen*



Sinds november 2013 gewaardeerd door de jury van Michelin met een Bib Gourmand.

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS.

A la Carte

VOOR

CANADESE KREEFT (HALF) *kreeftenragout / Cognac / venkel 20*

STEAK TARTAAR *klassiek / handgesneden / 80 gram 16*

OESTERS *rode wijnazijn / sjalot / p. st. 4*

EENDENLEVER *Hollandse kersen / rode biet / pistache / filodeeg 16*

POMODORISOEP *bieslook / gerookte crème fraiche / foccacia 9 (V)*

SCHAALDIEREN BISQUE *venkel / black tiger 10*

VERRASSING *uit het menu van de chef / vis, vlees of vega 15 | 14 (V)*

Hoofd

STEAK TARTAAR *klassiek / handgesneden / 160 gram 24*

TOURNEDOS *seizoensgroenten / madeira jus 34 eendenlever +5*

CANADESE KREEFT (HEEL) *kreeftenragout / Cognac / venkel 40*

VERRASSING *uit het menu van de chef / vis, vlees of vega 26 | 24 (V)*

FRIET & SALADE *voor 2 personen 4,50*

Dessert

VERRASSING *uit het menu van de chef 12*

KAAS *keuze uit 4 soorten Hollandse kazen 15*

DESSERT VAN DE DAG *vraag de bediening 11*