

~ **VOORGERECHTEN** ~

**Gepekeld zalm**

*Structuren van radijs // Bosui crème // Sepia*

**Drie bereidingen van kalf**

*Tartaar // Crème // Rouleau // Espuma augurk // Meloes ui  
(supplement Zwezerik € 6,50)*

~ **TUSSENGERECHT** ~

**Snoekbaars**

*Andijvie // Postelein // Tom kha kai*

**Kwartel**

*Parelgort // Hazelnoot // Abrikoos // Jus van Calvados*

~ **HOOFDGERECHTEN** ~

**Kabeljauw**

*Witte miso // Paksoi // Ramen noodles // Pandan // Sojaboontjes*

**Speenvarken**

*Doperwt // Mais // Witlof // Jus van gerookte sjalot*

~ **DESSERT** ~

*Perzik // Framboos // Prosecco // Anijs // Crème suisse*

*Bramen // Yoghurt // Witte chocolade // Verbena*

**kaasplank**

*5 kazen door onze chef geselecteerd met bijpassende garnituren  
(supplement € 5,95)*

**3- gangen menu**

€ 42.50

*voorgerecht/hoofdgerecht/dessert*

**4- gangen menu**

*voorgerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert*

€ 52,50

**5- gangen menu**

€ 61,50

*voorgerecht/tussengerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert*