



VOORGERECHTEN

Bietencarpaccio

Geroosterde biet, rettichijs, geitenkaas, gefrituurde basilicum en gepofte boekweit

10

Aardappeltaartje

Marbré van aardappel met bloemkool en ingelegde beukenzwam

9

Zalm

Ingelegd in een citroen-limoenmarinade met wortelgembercrème, antibiose en sepiakroepoek

11

Langoustines

Dungesneden met een salade van appel en bleekselderij en een jam van chorizo

14

Buikspek

Sous-vide geëgaard met een bacon crumble en een saus van miso en eidooiers

12

Ribeye

Lichtgerookt met paddenstoelenketchup en gefrituurde gember

12



HOOFDGERECHTEN

Watermeloen

Op de Green Egg gegrild als steak
met een schuim van Bloody Mary

18

Groentespies

Spiesje van gegrilde wortel, knolselderij,
paarse zoete aardappel met gefermenteerde boter

20

Zalm

Gebakken zalm, afgelakt met Teriyaki,
roergebakken Bimi en amandelschaafsel

26

Bavette

Op de Green Egg gegrilde bavette
met verschillende bereidingen van ui en Kimchiboter

26

Picanha

Langzaam gegaard
met een subtiele jus van Blue Stilton

28



DESSERTS

Peer

Gepocheerde peer met een chocolademousse,
havermout crumble en whiskykaramel

9

Aardbeien

Gemarineerde aardbeien met hangop
en gekarameliseerde Filo schotsen

10

Tiramisu

Klassiek bereid, verrassend gepresenteerd

10

Kaas

Van zacht naar pittig,
van Nederland naar Frankrijk

14