



VOOR

Zalm crudo	15,--
<i>Ingelegde zalm met gebrande citrus, crème van mierikswortel, dille olie en gepekeld groente</i>	
Beef tataki	17,50
<i>Licht geschroeid rundvlees met knoflook chips, ponzu marinade, geroosterde sesam en bosui</i>	
Burrata	14,50
<i>Romige buffelmelkkaas uit Puglia met pomodori tomaat, olijfolie en basilicum</i>	
Steak tartaar	18,50
<i>Fijn gesneden rundvlees met een 63-graden eidooier, crème van ansjovis en verse focaccia</i>	
Rode biet	13,--
<i>Zacht gegaarde bietjes met frambozendressing en pani puri gevuld met tomaten salsa</i>	

HOOFD

Kabeljauw	24,50
<i>Gebakken witvis met knolraap, doperwten, brandade en witte wijn saus</i>	
Kikkererwtenpannenkoekjes	19,50
<i>Pannenkoekjes van kikkererwten met hummus, aubergine, romescosaus en granaatappel</i>	
Parelhoen	23,50
<i>Gebakken gevogelte met gegrilde groene asperges, pomme dauphine en een jus van appel</i>	
Capellini	19,50
<i>Dunne verse pasta met gebakken portobello, eekhoortjesbrood en truffel saus</i>	
Tournedos	32,--
<i>Malse ossenhaas met geglaceerde bospeentjes, aardappelmousseline en bearnaisesaus</i>	
Steaks van het moment	--,--
<i>Onze steaks van het moment vind je op het krijtbord midden in het restaurant</i>	

Menu van de Chef	37,50
<i>Een wekelijks wisselend 3-gangen menu van de Chef</i>	