

---

## bites

Zeeuwse Creuse dashi vinaigrette   komkommer   dille	3½
Seizoen oester	4
Prosciutto Friuli   San Daniele	9½
Jamón Ibérico   Bellota	18
Blini gerookte zalm   crème fraîche   avruga	3½

---

## voorgerechten

Zalmforel drop   grapefruit   venkel   pomelo	15
Coquille runderhart   pastinaak   zilte groenten   bottarga	15
Rund & foie zwarte knoflook   kruidkoek   kweepeer   appel vinaigrette	15

---

## dagelijks wisselend twee gangen lunchmenu

---

25

Vraag uw gastheer/-vrouw naar de wijn-spijs mogelijkheden

---

Voor al onze gerechten geldt, dat wij uitsluitend werken met dagverse ingrediënten.  
Gelieve ons te verontschuldigen, indien de marktaanvoer ontbreekt.

---

---

## hoofdgerechten

US house steak ossentaart   Gruyère   witlof   grove mosterd jus	25
Blauwhoender knolselderij   seizoenspaddestoelen   parelgort   gevogelte jus	24
Heilbot Hollandse garnalen   broccoli   risotto   schaaldieren saus	25
Zeebaars topinamboer   schorseneren   aardappel laurier   bordelaise saus	24

---

## nagerechten

Appel hazelnoot   appel karamel   rozijnen   ijs van appeltaart	10
Mango zwarte peper schuim   pandan cake   banaan   mango sorbet	10

---

## kaas

Vier zorgvuldig geselecteerde kazen van Ed Boele met eigen garnituur  
Vraag uw gastheer/-vrouw naar onze selectie.

---

Heeft u vragen over uw allergieën?  
Vraag uw gastheer/-vrouw voor meer informatie.

---