

DINERKAART

**OP VRIJDAG EN ZATERDAG SERVEREN WIJ
ENKEL HET MENU DU CHEF.**

**OP WOENSDAG, DONDERDAG & ZONDAG IS HET
MOGELIJK OM A LA CARTE TE ETEN.**

MENU DU CHEF

AKAMI

passievrucht - ponzu - komkommer

CHUTORO

sushirijst - dashi - katsuobushi

ARTISJOK *

avocado - shiitake - yuzu

KALFSZWEZERIJK **

pinda - ananas - kokos

DOUBLE DUTCH RIBEYE

maïitaké - bimi - chimichurri - zwarte look

RABARBER

yoghurt - vanille - magnolia

3 gangen

€ 49,50

Bijpassend wijnarrangement

€ 25,50

4 gangen *

€ 57,50

Bijpassend wijnarrangement

€ 34,00

5 gangen **

€ 64,50

Bijpassend wijnarrangement

€ 42,50

Een vegetarisch menu is mogelijk op verzoek, verdere aanpassingen binnen het menu zijn niet mogelijk.

Om de kwaliteit van onze gerechten te kunnen waarborgen, serveren wij vanaf 6 personen uitsluitend ons menu du chef.

LES ENTREES

DUTCH YELLOW TAIL € 18,50
abrikoos - appel - groene curry

STEAK TARTAAR € 15,50
ui - kappertje - corichon

AKAMI € 22,50
passievrucht - ponzu - komkommer

CHUTORO
sushirijst - dashi - katsuobushi

ARTISJOK € 15,95
avocado - shiitake - yuzu

LES PLATS

DOUBLE DUTCH RIBEYE € 29,50
maïitaké - bimi - chimichurri - zwarte look

RODE BIET € 22,50
hibiscus - geitenkaas - spinazie

KALFSZWEZERIJK € 30,95
ananas - pinda - kokos

ZEEBAARS € 31,50
bloemkool - koolrabi - kokos

SUPPLEMENT

HANDGESNEDEN FRIET € 4,50
kruiden - mayonaise

LES DESSERTS

RABARBER € 13,50
yoghurt - vanille - magnolia

PURE CHOCOLADE € 12,50
tia maria - yuzu - sablé

KAASPLATEAU *van het Kaasatelier* €16,50
compote - notenbrood - pecan