

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

LAM

asperge - maleisische bouillon - hollandaise

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 € 16,50
ui - kappertje - corichon

AKAMI € 22,50
passievrucht - ponzu - komkommer

CHUTORO
sushirijst - dashi - katsuobushi

ARTISJOK € 15,95
avocado - shiitake - yuzu

LES PLATS

LAM € 29,50
asperge - maleisische bouillon - hollandaise

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