

LUNCHKAART

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.

BRIOCHE TO SHARE

(12:00 - 15:00)

Wij raden u aan om 2 gerechten te bestellen per persoon om zo van een verzadigde lunch te genieten.

COPPA DI PARMA € 6,50
miso boter - haringkuit - little gem

GEROOKTE ZALM € 8,50
avocado creme - hollandaise

EENDENLEVER € 8,50
hibiscus - hazelnoot - parmaham

GELAKTE BUIKSPEK € 8,50
tandoori - little gem - xo

VIJGENCOMPOTE (V) € 6,50
truffelkaas - hibiscus

HUMMUS € 6,50
granaatappel - tahini

RIVIERKREEFT € 9,50
gele curry - creme fraiche - appel

BURATTA (V) € 8,50
avocado - tomaat - basilicum

SUPPLEMENT

HANDGESNEDEN FRIET € 4,50
groene kruiden - mayonaise

LES CLASSICS

(12:00 - 15:00)

STEAK TARTAAR € 16,50
ui - cornichon - chimichurri

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKET € 14,50
brioche - gele curry

SOEPEN

(12:00 - 15:00)

TOM KHA KAI € 9,95
kokos - kip - tandoori

UIENROOM (V) € 8,95
brioche - gruyère - bieslook

BAR - BITES

(12:00 - 17:00)

ZUURDESEMBROOD € 3,95
miso - boter

PARMAHAM € 12,50
brood - boter

KAASPLATEAU *van het Kaasatelier* €14,50
compote - notenbrood - pecan

ZEEUWSE OESTERS nr 3 € 4,50
citroen - gepekeld sjalot

PROVENCAALSE OLIJVEN € 4,00