

# 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

### KALFSZWEZERIK \*\*

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

radijs - appel - tom kha kai

**STEAK TARTAAR** € 16,50

ui - chimichurri - cornichon

**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

**ASPERGE** € 22,50

beurre blanc - basilicum - doperwt

**KALFSZWEZERIJK** € 30,95

ananas - pinda - kokos

**TARBOT** € 31,50

dashi - yuzu - bimi

## 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 - pecannoot