

# 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

### STEAK TARTAAR

dashi - oester N°3 - jalapeño

### KABELJAUW\*

snijboon - parma - fenegriek

### LANGOUSTINE\*\*

tandoori - aardappel - sudachi

### EEND

braam - cantharellen - radicchio

*supplement eendenlever + €10,00*

### KAASPLATEAU *van het Kaasatelier\*\*\**

pecannoot - compote - notenbrood

### AARDBEI

vlierbloesem - witte chocolade - verveine

<b>3 gangen</b>	€ 52,50
<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	€ 30,50
<b>4 gangen *</b>	€ 62,50
<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	€ 39,00
<b>5 gangen **</b>	€ 72,50
<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	€ 47,50
<b>6 gangen ***</b>	€ 89,00
<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	€ 56,00

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

## LES ENTREES

<b>LANGOUSTINE</b> tandoori - aardappel - sudachi	€ 26,50
<b>STEAK TARTAAR</b> dashi - oester N'3 - jalapeño	€ 21,50
<b>AKAMI</b> passievrucht - ponzu - komkommer	€ 22,50
<b>AUBERGINE</b> paprika - ui - karnemelk	€ 17,95

## LES PLATS

<b>EEND</b> eendenlever - braam - cantharellen	€ 32,50
<b>GNOCCHI</b> parmezaan - basilicum - beurre noisette	€ 22,50
<b>KABELJAUW</b> fenegriek - spinazie - snijboon	€ 28,95
<b>ZEEBAARS</b> bakuteh - yuzu - bimi	€ 32,50

## SUPPLEMENT

<b>HANDGESNEDEN FRIET</b> kruiden - mayonaise	€ 4,50
--	--------

## LES DESSERTS

<b>AARDBEI</b> vlierbloesem - witte chocolade - verveine	€ 13,50
<b>PURE CHOCOLADE</b> passievrucht - koffie - citrus	€ 12,50
<b>KAASPLATEAU <i>van het Kaasatelier</i></b> compote - notenbrood - pecannoot	€16,50