



Restaurant

## Voorgerechten

Met kreeftreductie gemarineerde big eye tonijn, yoghurt, cruesli, rozijnen en bonito flakes	€ 13,50
Rauw gemarineerde zeeduivel, verjus en tomaat en parmesaan	€ 15,50
Geroosterde langoustines, citrus, avocado, pittige schaaldierenjus, kroepoek en postelein	€ 19,00
Combinatie van gebakken scheermes, inktvis, kokkels, gepofte paprika, sjalot, gerookte paprikaolie en kruidengelei	€ 15,50
Crème van nicola aardappel, gebakken kinnebakspek, ansjovis, wintertruffel en aardappelkrokant	€ 12,50
Carpaccio van kalfstong, mizuna, madeiragelei, augurk, ei, kappertjes, bietjes en mosterd	€ 12,50
Salade van slaharten, bieten, pastinaak, amandel, mosterdkruid en een sjalottenvinaigrette	€ 10,50

## Hoofdgerechten

Geroosterde kabeljauw, topinamboer, spekvinaigrette, laurierschuim en spinazie	€ 28,50
In boterjus gegaarde heilbot, kruidengnocchi, bloemkool en ansjovisjus	€ 26,50
Geglaceerde jonge tarbot, een crème van bieten, linzen en truffeljus	€ 34,50
Risotto van parelgort met aardpeer, spinazie, anijszwammen, peterselie, hazelnoot en saus van lapsang soushong	€ 19,50
Nekstuk en wang van het Iberisch varken, gepofte uien, brosse aardappel, Rioja jus en mierikswortel	€ 24,50
Borst van hoender uit de Landes, mais, witte bonen, slakjes, chorizo en peterselievinaigrette	€ 26,50
Entrecote van Black Angus 'Creekstone', snijbonen, gemarineerde akkerzwammen, fondant aardappel en lardo di Collonnata	€ 27,50

## Desserts

Gekarameliseerde appel, calvados crème fraîche, gelei van pommeau, karamelkorst en kaneelroomijs	€ 11,75
Crème caramel, cordial médoc likeur en koffie roomijs	€ 11,75
Cannelloni van gemberkoek, met vanille room, griottengelei, mascarpone ijs en gezouten kersen	€ 12,75
Chocolade savarin, ananas en kokosijs	€ 13,75

## Kaas

Vier kaasjes gecombineerd, met fruitbereidingen; fouchtra, nisa, gorgonzola dolce bio, boeren friese kruidnagelkaas	€ 14,50
---	---------