

À La Carte

BITES

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Tartaar van zeebaars | 2 st. | 7.50 |
| Crostini met gerookte paling | 2 st. | 9 |
| Papadum | 2 st. | 3 |
| Oesters | 2 st. | 7.50 |
| Ravioli van kreeft | 2 st. | 7 |
| Pata Negra | 20 g. | 6 |

OM TE DELEN

combinatie van bovenstaande hapjes voor 2 **33**



VOORGERECHTEN

Snoekbaars 23

bloemkool | saffraan | oester



Konijn 20

eendenlever | dragon | venkel



Gebakken Foie Gras 26

Rode port | Kweepeer



✓ Pannacotta van bloemkool 16

dragon | venkel | sjalot



TUSSENGERECHTEN

Zeewolf 18

waterkers | aardappel | mossel



Bisque 17

Hollandse garnaal | Ravioli |

Rouille



✓ Soep van Topinamboer 14

Dille olie | Aardpeer brunoise



✓ Ravioli 17

rode bieten | geitenkaas



HOOFDGERECHTEN

Black Angus Bavette van de BBQ 28

Persilade | Seizoensgroenten |

Bearnaise saus



Zeewolf 28

waterkers | aardappel | mossel



Hollandse boerderij eend 32

spitskool rendang | spruitjes | XO-saus



✓ Stampot van waterkers 20

spitskool rendang | spruitjes | enokii



NAGERECHTEN

Crème Brûlée van gekarameliseerde witte chocolade 15

Mandarijn | Sorbet



Bloedsinaasappel 12,50

koffie | amandel | pure chocolade



Kazen van Michel van Tricht 17.50

Notenbrood | Chutney



✓ VEGETARISCH MENU

Pannacotta van bloemkool

dragon | venkel | sjalot



Ravioli

rode bieten | geitenkaas



Stampot van waterkers

spitskool rendang | spruitjes | enokii



Kazen van Michel van Tricht (+€5 supplement)

notenbrood | chutney



Bloedsinaasappel

koffie | amandel | pure chocolade



Chef's Choice

Gemarineerde snoekbaars

bloemkool | saffraan | oester



Terrine van konijn *

eendenlever | dragon | venkel



✓ Panna cotta van bloemkool

dragon | venkel | sjalot



✓ Ravioli van rode biet

gerookte geitenkaas | structuren van biet



Gebakken zeewolf **

waterkers | aardappel | mossel



Hollandse boerderij eend

spitskool rendang | spruitjes | XO-saus



✓ Stampot van waterkers

spitskool rendang | spruitjes | enokii



Bloedsinaasappel

koffie | amandel | pure chocolade



of

Kazen van Michel van Tricht *** (+€5 supplement)

notenbrood | chutney



3-gangen €42,50 | bijpassende wijnen €24

4-gangen €52 | bijpassende wijnen €29

5-gangen €64 * | bijpassende wijnen €34

6-gangen €76 ** | bijpassende wijnen €39

7-gangen €88 *** | bijpassende wijnen €44

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het voor- en hoofdgerecht

| keuze uit vis, vlees of vegetarisch bij het hoofdgerecht

Heeft u allergieën of dieetwensen? Geef dit aan bij ons personeel

Wij serveren één menu per tafel.

Vanaf 8 personen serveren wij enkel het menu.