

A V A N T  G A R D E

WINTER 2020

AMUSES

Geniet van onze verrassende voorafjes.

Bonbon van gerookte bloemkool
Ivoire chocolade | lavas | rettich

Macaron van walnoot
Droge worst | mosterdblad

Koude crème van briochetoast en amandel
Geroosterde amandel | chlorofyl | enoki

Gedroogde en gerookte watermeloen
Pesto olie | luchtige Parmezaan | pijnboompit | basilicum

À LA CARTE

Bestel onze gerechten ook à la carte.
Dit is mogelijk tot en met 6 personen.

1 gerecht — € 50,00
2 gerechten — € 72,00
3 gerechten — € 90,00
4 gerechten — € 110,00

DIEETWENS OF ALLERGIE

Heeft u een allergie of dieetwens?
Maakt u deze dan kenbaar aan één van onze medewerkers.

SAMENSPEL VAN SMAKEN

Dagvers menu, bereid met de beste producten die het seizoen te bieden heeft.

Erwtensoepp *

Waterkers | crème fraiche | st. Jakobsmossel | rookworst | zuurdesem | tomaat

“Vichysoisse” van pastinaak en prei ****

Espresso | pulled kwartel | sjalot | Hakurai take

Groene kool **

Aardappel-olijfolie | sap van rode kool en kaneel | kreeft | pittige kweepeer

Zuurkool, gekonfijt in eendenvet *

Flan van rode ui | melouse | met laurier geglaceerde snoekbaars | Pata negra
bouillon van rode wijn

In klei en hooi gegaarde boterraapjes *****

Jus van geitenboter | Anna Dutch gold label | as van hooi en eekhoortjesbrood

Winterbiet in diverse bereidingen *

Lende en tong van Holsteiner weidekalf | hangop met Lampong | chioggia
jus van winterbiet en bergamot

Luchtige gerookte vanille ***

Mango | Epoisse | dragon | zwarte olijven

Witte chocolade en algen *

Appel-yuzu | sesam | sorbet van groene appel en citroengras | gekonfijte cederappel

Keuze uit onze kaascollectie

Zoetigheden / notenbrood

supplement menu tot en met 5 gangen: € 9,50

4 gangen — € 62,50 *

7 gangen — € 92,00 ****

5 gangen — € 72,50 **

8 gangen — € 100,00 *****

6 gangen — € 85,00 ***

