



JRE MENU

Bluefin tonijn

pompoen | bergamot | algen

- ** **Geroosterde coquille**
groene kruiden | lardo | zeegroenten

Heilbot

jonge aardappel | spitskool | paling

- * **Zwezerik**
herfsttruffel | gebakken uitjes | ras el hanout

Veluwse eend

rode biet | hollandse drop | kervel

Hazelnoot

Amarula | karamel | popcorn

- | | | | |
|----|--------------|--|------------|
| ** | 6- gangen 91 | | all-in 163 |
| * | 5- gangen 83 | | all-in 147 |
| | 4- gangen 75 | | all-in 131 |

BOTANISCH MENU

Gepekeldde peterselie wortel

blauwe druif | couscous | limoen

- ** **Geroosterde meiknol**
amandel | groene kruiden | zeegroenten

Ravioli geitenkaas

gebakken witlof | laurier | radijs

- * **Geroosterde bloemkool**
parmezaan | bechamel | ras el hanout

Witte ui

gebakken shiitake | spitskool

Hazelnoot

Amarula | karamel | popcorn

- | | | |
|--------------|--|------------|
| 6- gangen 85 | | all-in 157 |
| 5- gangen 77 | | all-in 140 |
| 4- gangen 69 | | all-in 125 |

Chef's Special

Ontdek ons dagelijks wisselend **3- gangen menu** | 67 p.p.
Ook ons 3- gangen menu is te bestellen als all-in | 103 p.p.

Oesters

5 p.st.

Kaviaar

35

Kasselectie

19

Wijnselectie

9 per glas | 6 per half glas

All-in menu, wat houdt dit in?:

Ontvangst met champagne, smaakvolle amuses, bijpassend wijnarrangement, onbeperkt tafelwater en als afsluiter een aangekleed koffieservies met huisgemaakte friandises.

Onze menu's zijn met zorg samengesteld in opbouw en samenstelling.

Voor wijzigingen in het menu en kaas i.p.v. dessert berekenen wij een meerprijs



OESTERS & APPETIZERS

OESTER NATUREL | 4,5

OESTER KAVIAAR | 12

KAVIAAR 30 GR | 35

KAVIAAR 50 GR | 55

NAGELHOUT | 12

HERFSTTRUFFEL | 11
te serveren bij elk gerecht naar wens

VOOR GERECHTEN

GEPEKELDE PETERSELIE WORTEL 
blauwe druif | couscous | limoen | 24

TONIJN BLUEFIN
kaviaar | bergamot | algencrème | 28

STEAK TARTAAR
pompoen | sambai | brioche | 28

GEBAKKEN ZWEZERIK
herfsttruffel | gebakken uitjes | ras el hanout | 32

GEBAKKEN LANGOUSTINE
bisque | gerookte olijf | citroen | 34

 : vegetarisch



HOOFD GERECHTEN

RAVIOLI

gebakken witlof | laurier | paddenstoelen | 28

KABELJAUW

herfsttruffel | pompoen | beurre noisette | 34

HEILBOT

groene kruiden | chorizo | geroosterde spinazie | 34

VELUWSE EEND

rode biet | hollandse drop | kervel | 36

TOURNEDOS

gekarameliseerde ui | bok choy | teriyaki | 44

ZWEZERIK EN KALFSLEVER

peterselie wortel | ceps | gebakken appeltjes | 36

: vegetarisch



DESSERTS

TROPISCH FRUIT

mango | passievrucht | papaya | 17.5

HAZELNOOT

Amarula | karamel | popcorn | 19

SINAASAPPEL

kwark | steranijs | rooibos | 16.5

KAASSELECTIE

Op onze kaaswagen vindt u regionale en buitenlandse kazen, met de nadruk op Europa. We werken samen met kaasboeren die ieder specialist zijn in het maken van hun eigen type kaas.

selectie van 5 kazen | 19

selectie van 7 kazen | 23

Uiteraard houden wij graag rekening met uw dieetwensen.

Al onze bereidingen kunnen sporen van noten, gluten of andere allergenen bevatten. In onze keuken werken we met dagverse producten. Vraag uw gastheer/gastvrouw welke allergenen er in de gerechten zijn verwerkt.