Keuzemenu

39,-

Voorgerecht	Hoofdgerecht	Dessert
Steak tartaar	Rendang	Tiramisu
of	*of*	*of*
Tonijn tataki	Kabeljauw	Verrassingsdessert

	100 gram	*180 gram*
Steak tartaar Hollandaise, zwarte truffel, parmezaan	12	17,50
Paté foie gras Brioche, abrikoos, rode ui	15	24,50
Diamanthaas tataki Chimichurri, salsa, zwarte knoflook	14,50	22,50
Rendang Thaise curry, witte rijst, rauwe groentjes	14	21,50
Iberico varkenswang Chorizo, ratatouille, aardappel	14	21,50
Tournedos Peper- *of* truffelsaus Aardappel, seizoensgroenten	*100 gram* 17,50	*200 gram* 28,50
Meat of the day		21,50

Melanzane Aubergine, tomaat, burrata	11,50	19,50
Vega rendang Thaise curry, witte rijst, rauwe groentjes	13,50	25
Fregola Witte truffel, parmezaan, paddenstoelen	14,50	21,50

Keukenteam

Tom van der Kamp
Damian Linkowski
Roel der Kinderen
Flavio Cunha Dos Anjos

Paling Rijpelaal Brioche, dille, haringkuit, crème fraîche	13,50	22,50
Huisgerookte zalm Venkel, bieslook, rode ui	12,50	21
Tonijn tataki Avocado, quinoa, shi take	14	25
Bisque Gamba, groene kruiden	10	18,50
Kabeljauw Beurre blanc, aardappel, prei	14,50	26
Catch of the day		21,50

Sides

Belgische frieten Mayonaise of truffelmayonaise	4,25
Seizoensgroenten Gegrild	5,50
Ganzenlever Gebakken	8
Huisgemaakte brioche Gemaakt met vadouvan	2,50

Chateaubriand

400 gram vanaf twee personen

Geserveerd met friet, salade en truffeljus
35 pp.

Seizoenssoep Wisselend	8,50	14,50

NOVITÉ