À la carte November ‘26

Koude voorgerechten

Preiterrine – karnemelk, miso & verveine 15

Kalfstong – rode biet, hazelnoten, roggecracker & spekbokking 16,5

Beekridder – pompoen dashi, pumpkin seed oil, groene appel & oestermayonaise 15,5

Warme voorgerechten

Koolvis – Zeeuwse mosselen, geroosterde prei & vin jaune 17,5

Kokkels – lavas, gerookt merg & citroen 16,5

Zwezerik – gember, wortel, jus van geroosterde kippenvleugels & sherry 24

Hoofdgerechten

Shortrib – romige polenta, aardpeer, groene kruiden & bordelaisesaus 30,5

Zeeduivelstaart – krombekbonen, salsa macha, pompoen & jus van langoustinekoppen 34

Pompoen – sauce vierge met lavas, Belper Knolle & witlof 27

Voor twee personen

Côte de boeuf – kalfsjus, radicchio salade & pommes amandines 85

Fazant – geroosterde appel, bloedworst, groene peper saus & pommes amandines 82,5

Groente

Schorseneren – gebakken spinazie, hollandaise van getoast gist 8,5

Radicchio salade – miso mosterd vinaigrette, walnoten 6,5