

NOVEMBER MENU

Inclusief wijn en waterarrangement

€150

SNACKS

STEAK TARTAAR
SOUFFLÉ | EIGEEL | UI MARMELADE

ZALM TARTAAR
LOLLY | YUZU | WASABI

AMUSE

GEROOKTE KNOLSELDERIJ
VADOUVAN | MANDARIJN | MOSTERD BLAD

BRIOCHE MET KURKUMA EN UI
BEURRE NOISETTE | OLIJFOLIE | ZEEZOUT

MENU

WILDE ZEEBAARS

PICKLES | WASABI/KOMKOMMER STRUCTUREN | GEZOUTEN YOGHURT | RADIJS

-

LANGOUSTINE TARTELETTE

POMPOEN | LIMOEN | ZWARTE KNOFLOOK | PASSIEVRUCHT

-

GESTOOMDE CORVINA

AQUERELLLO RISOTTO | SAFFRAAN BOTERSAUS | KOKKELS | LAVAS

-

BARBERIE EENDENBORST & BOUT

KROKANTE BOUT | HETE BLIKSEM | GEPOFTE UI | BALSMICO SJALOT SAUS

-

SMELTEND SOLERO DESSERT

PASSIEVRUCHT | PARFAIT VANILLE | WITTE CHOCOLADE | MANGO

WIJN ARRANGEMENT

INCLUSIEF TAFELWATER PLAT EN BRUISEND

SNACKS EN AMUSE

CREMANT DE BOURGOGNE HANDGEPLUKT CHARDONNAY

-

ZEEBAARS

CHATEAU SIMON, SAUVIGNON BLANC, GRAVES BORDEAUX, 2021

-

LANGOUSTINE

MARSANNE, LOUIS CHEZE -,RHONE 2020

-

GESTOOMDE CORVINA

CHARDONNAY, CLAY CREEK, CALIFORNIA, 2020

-

BARBERIE EENDEBORST

PINOTAGE, RIJKS, ZUID AFRIKA, 2019

SOLERO PASSIEVRUCHT DESSERT

TOKAJ , MAGENTA , HONGARIJE 2019

WIJN EN WATER -ARRANGEMENT INCLUSIEF BUBBEL.