

DINER

VOOR

Dashi-paddenstoel  10
met zonnebloempit,
gefermenteerde paprika

Wintersalade 9
met witlof, radicchio,
stracciatella, hazelnoot

Gravad snoek 11
met roze peper, gin,
aardpeer, augurk parels

Ossenstaart-paddenstoelensoep 9
met gepekeld beukenzwam en
ossenstaartkruid (optie )

SNACKS

Ambachtelijke friet 6
mayo / ketchup + 0,50

Groene salade  5
mosterd dressing, croutons,
zoetzure rode ui

Piquillo-paprika  7
walnoten, oregano, hazelnootolie

Kaas: Délice des Crémiers 9,5
crackers, fruitgelei

Gerookte saucijs 9
varken, salie, kaas,
pruimenketchup

HOOFD

Dry-aged biet 22
met kikkererwtmousseline,
gerookte melk, bronze venkel,
krombekboon

Comté fondant 22
met bloemkool, spruit, radijs
pickle, bospeen pickle

Roodbaarsfilet 23
met spitskool, sauce velours,
langoustineolie, roseval

Eendenborst 24,5
met Brassica-bouquet,
madeira jus, pommes anna

NA

All-things tea  8,5
verveine sorbet, gepocheerde
peer, lapsang, hibiscus,
earl grey en haver

Chocoladesorbet 8,5
met druiven, lavendel,
hazelnoot, zeezout

Heb je een allergie of intolerantie,
geef het door aan ons team



= vegan

DINER

STARTER

Dashi mushroom  10
sunflower seed,
fermented bell pepper

Winter salad 9
chicory, radicchio,
stracciatella, hazelnut

Gravad pike 11
pink pepper, gin, Jerusalem
artichoke, pickled gherkin

Oxtail mushroom soup 9
with pickled beech mushroom
and oxtail crumble (option )

SNACKS

Fries 6
mayo / ketchup + 0,50

Green salad  5
mustard dressing, croutons,
pickled red onion

Piquillo pepper  7
walnuts, oregano, hazelnut oil

Cheese: Délice des Crémiers 9,5
crackers, fruit jelly

Smoked sausage 9
pork, sage, cheese,
prune ketchup

MAIN

Dry-aged beet 22
chickpea mousseline, smoked
milk, bronze fennel, crooked bean

Comté fondant 22
cauliflower, brussels sprout,
pickled radish, pickled carrot

Rosefish filet 23
pointed cabbage, sauce velours,
langoustine oil, roseval potatoes

Duck breast 24,5
brassica bouquet, madeira
demi-glaze, pommes anna

DESSERT

All-things tea  8,5
verveine sorbet, gepocheerde
peer, lapsang, hibiscus,
earl grey en haver

Chocolate sorbet 8,5
grapes, lavender, hazelnut,
sea salt

If you have an allergy or intolerance,
please let our team know



= vegan