

VOORGERECHTEN

*Coquille - Pata Negra - aardpeer - Granny Smith - hazelnoot
23,50 euro*

*Kreeft - zwezerik - kerrie - bloemkool - radijs
23,50 euro*

*Langoustine - tonijn - mango - ponzu - wakamé
23,50 euro*

*Eendenlever - Bergamot - witlof - rode ui - kruidkoek
23,50 euro*

*We koken uitsluitend met verse en seizoensproducten.
Het kan voorkomen dat bepaalde producten niet voorradig zijn.*

De Tasting menu's zijn alleen per tafel te bestellen.

*Drie gangen lunch menu 39 euro
Vier gangen lunch menu 48 euro*

HOOFDGERECHTEN

Sliptong - kreeft - "hutspot" - rookworst - sukade
33,50 euro

Rode mul - spinkrab - pastinaak - quinoa - citroen
33,50 euro

Kalfsentrecote - pompoen - aubergine - courgette - truffel
33,50 euro

Fazant - lardo - eendenlever - zuurkool - glühwein
33,50 euro

Vier gangen Tasting menu JRE
55,00 euro

Vijf gangen Tasting menu JRE
65,00 euro

Zes gangen Tasting menu JRE
75,00 euro

Acht gangen Tasting menu JRE
90,00 euro

Voor kaas in plaats van dessert zal 2,50 euro supplement gerekend worden.

