

2 2

A La Carte

Voorgerechten

Kalfstartaar 'os à moelle', bot van gerookte haring met kalfsmerg, kokkels en kaviaar (30gr)	58
Consommé glacé van tarbot, Beluga kaviaar(30gr) en roomijs van oester met hazelnoot	58
Langoustine, gegaard in eendenvet, met dashi-Albufera saus, koffie en Katsuobushi	33
Krokante en ingelegde aardpeer met Jakobsmossel, Belper Knolle en look vinaigrette	33

Hoofdgerechten

Tarbot met zuurkool, spek en zwarte truffel, bouillon van vin jaune en trompette de la morte	53
Zeeduivel met eigen lever gemarineerd met whiskey, gerookte saus van champignons	43
Reerug gelardeerd met 'Lardo di Collonata' met groene peper en groene olijf a la Puttanesca	48
Anjou duif met gefermenteerde bessen, saus salmis en geraspte mole madre	43
Wagyu Lende no5 (100g) met salade van kokkels, zilte kruiden en daslook-olie	123

Lunch menu 212 4-gangen	68 €
Menu 212 5-gangen	108€
Menu 212 7-gangen	138€

In order to accommodate your wishes, we will take your personal preferences into account Please inform us of any dietary requirements you may have

2 2

A La Carte

Starters

Os à moelle, smoked herring 'bone' stuffed with veal tartare, bone marrow and caviar(30 gr)	58
Cold served turbot consommé with caviar(30gr), oyster ice-cream and hazelnut	43
Langoustine, slowly cooked in duckfat, grated coffee, Katsuobushi and dashi Albufera	33
Jeruzalem artichoke, crispy and preserved, hand dived scallop and with Belper Knolle	33

Main dishes

Turbot with bacon and black truffle choucroute, oxidized wine and mushroom broth*	83
Venison with 'Lardo di Collonata', green pepper and green olive à la puttanesca	48
BBQ Anjou pigeon with fermented berries, sauce salmis and mole Madre	48
Wagyu grade 5 (100g) salad of clams, ramson and coastal herbs	123

Lunch menu 212 4-course	68€
Menu 212 5-course	108€
Menu 212 7-course	138€

In order to accommodate your wishes, we will take your personal preferences into account Please inform us of any dietary requirements you may have