

# 2 2

## A La Carte

### Voorgerechten

Kalfstartaar 'os à moelle', bot van gerookte haring met kalfsmerg, kokkels en gerookte haring	23
Open ravioli van Zeeuwse platte oester met hazelnoot een BBQ citroen en zilte kalfspoot velouté	28
Langoustine gegaard in eendenvet met dashi-Albufera saus, koffie en Katsuobushi	33
Krokante en ingelegde aardpeer met Jakobsmossel en witte truffel uit Alba (10gram)	48

### Hoofdgerechten

Tarbot gegaard in gerookte paling olie, zuurkool, Kaluga kaviaar en beurre blanc van geoxideerde wijn	83
Reerug gelardeerd met Lardo di Collonata met groene peper en groene olijf a la Putanesca	48
Hollandse hazenrug met sap van knolselderij en walnoot, eigen jus en 'mole madre'	43
Wagyu Lende no5 (100g) geroosterd op eikenhout marsala jus   Wakame   Wagyu rundertong	123

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

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten ingrediënten bevatten die allergische reacties kunnen veroorzaken. Overlegt u alstublieft uw allergie- en dieetwensen met ons team.