

2 2

Menu 212

Amuse

Hollandse garnaal met XO, knolselderij met mierikswortel en poiré schuim

Consommé double van tomaat en shiso

Noordzeekrab met forel eitjes gewassen in ossenstaart azijn

Groene olijf met sinaasappel en vanille

Zeebaars licht gerookt met 'leche de tigre' van passievrucht met combava en kokos

Kalfstartaar 'os à moelle', bot van gerookte haring met kalfsmerg, kokkels en gerookte haring *

Zeeuwse platte oester met hazelnoot een BBQ citroen en zilte kalfspoot velouté

Krokante en ingelegde aardpeer met Jakobsmossel en witte truffel uit Alba *

Kabeljauw gestoofd met gerookte paling, saus van geoxideerde wijn en kabeljauw lever *

Hollandse hazenrug met besjes, saus Royale en mole madre *

Pruim gemarineerd in Rooibos en sechuan, krokant schuim van venkel

Twee bereidingen van ingelegde kersen *

Met umeboshi en crumble van zwarte olijven, rozemarijn en pijnboompit

Met Smokey bourbon en amarena

Menu 212 5-gangen* 108€ Wijnarrangement 5 glazen 58/118*

Menu 212 7-gangen 138€ Wijnarrangement 7 glazen 78/138*

2 2

Menu 212

Amuse

Dutch shrimp with celeriac, XO sauce and poiré

Brown crab with sambai washed trout roe and crispy chicken skin

Tomato consommé double with sisho

Green olive with orange and vanilla

Smoked seabass with passionfruit 'leche de tigre' ,combava and coco

Os à moelle, smoked herring 'bone' stuffed with veal tartare, bone marrow and cockle jus*

Open ravioli of local oyster with hazelnut, BBQ lemon and briny veal shank velouté

Jeruzalem artichoke, crispy and preserved, scallop and white truffle*

Cod braised with smoked eel, oxidized wine sauce, crispy skin with cod liver and coastal herbs *

Local hare with celeriac juice and walnut, grated mole madre*

Plum marinated in Rooibos and Sichuan pepper, crispy foam of fennel

Two preparations of cherry;*

With umeboshi and black olive, rosemary and pine-nut crumble

Smokey bourbon en liquid amarena

| | | | |
|--------------------|------|-------------------|---------|
| Menu 212 5-course* | 108€ | pairing 5 glasses | 58/118* |
| Menu 212 7-course | 138€ | pairing 7 glasses | 78/138* |