

# 2 2

Hollandaise van sesam met shiitake-bouillon en bieslook

Gelei van honingtomaat met lavas en ansjovis

Gemarineerde makreel met quinoa, gefermenteerde tomaat en aardbei vinaigrette

Rilette van sardine met zwarte olijf en schuim van mandarijn

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

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

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

Krokante en ingelegde aardpeer met Sint-Jakobsmossel en Belper Knolle \*

Choucroute van tarbot, zwarte truffel en spek bouillon van geoxideerde wijn en paddenstoel \*

Reerug gelardeerd met 'Lardo di Collonata' met groene peper en groene olijf à la Puttanesca \*

Peer gemarineerd in geelwortel met 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 Normaal / €118 Exclusief

Menu 212 7-gangen 138€ Wijnarrangement 7 glazen €78 Normaal / €138 Exclusief

# 2 2

Broth of shiitake with sesame hollandaise and chives

Tomato jelly with lavas and anchovy

Marinated mackerel with quinoa and preserved tomato and strawberry vinaigrette

Rilette of tin canned sardine and black olive, mandarin foam

Smoked sea bass with passionfruit 'leche de tigre', cumbava and coconut

Os à moelle, smoked herring 'bone' stuffed with veal tartare, bone marrow and clams sauce \*

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

Jeruzalem artichoke, crispy and preserved, scallop and Belper Knolle \*

Turbot braised with bacon and black truffle choucroute, oxidized wine and mushroom sauce\*

Venison with 'Lardo di Collonata', green pepper and green olive à la puttanesca \*

Pear marinated in Kurkuma and Sechuan 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€                      wine pairing 5 glasses €58 Regular / €118 Exclusive

Menu 212 7-course                        138€                      wine pairing 7 glasses €78 Regular / €138 Exclusive