

2 2

Kalfstartaar 'os à moelle' met kaviaar
'Bot' van gerookte haring, bouillon van kokkel met kalfsmerg

Krokante aardpeer met Hollandse Garnaal
Vinaigrette van look en Belper Knolle

Kreeft geroosterd met rode bieten
Vinaigrette van biet, gefermenteerd rood fruit met sparrentop *

Noordzee tong gegrild met beurre blanc van geoxideerde wijn en zolderspek
Gebakken paddestoelen met kruiden en aardappel gnocchi

BBQ Anjou duif met eigen jus met duiven garem en jeneverbes,
Crème van olijven blad en kers
'Petit pois à la Française'

Of

A5 Guma wagyu lende 'surf&turf'
Salade van kokkels met zilte groenten en daslook(supplement 43€)

Frambozen met rozemarijn
Licht bevroren schuim van geitenyoghurt met gedestilleerde kruiden

Of

Appel
Gember met walnoot en gezouten karamel

Of

Soufflé van praliné, zeezout en nori
Gember sorbet

Menu 212 5- gangen
Menu 212 6- gangen•

123€
138€

Wijnarrangement 4 glazen €58 Normaal / €118 Exclusief
Wijnarrangement 6 glazen €68 Normaal / €138 Exclusief

2 — 2

Veal tartar 'os à moelle' with caviar
Smoked herring 'bone' with broth of clams and bone marrow

Jeruzalem artichoke crispy baked with Dutch shrimp
Garlic vinaigrette with Belper Knolle

Lobster roasted with red beets
Beet vinaigrette with spruce *

Grilled sole with oxidized wine and bacon beurre blanc
Mushrooms, herbs and potatoe gnocchi

BBQ Anjou pigeon with its own gravy with pigeon garem and juniper
Olive leave and cherry emulsion
'Petit pois à la Française'

Or

A5 Gunma wagyu loin 'surf&turf'
Coastal herb and clam salad with wild garlic (supplement 43€)

Champagne rhubarb with rosemary
Frozen goat yoghurt with distilled herbs

Or

Apple
Ginger with walnuts and salted caramel

Or

Seasalt, nori & praliné soufflé
Gember sorbet

Menu 212 5-course
Menu 212 6-course•

123€
138€

Wine pairing 5 glasses €58 Regular / €118 Exclusive
Wine pairing 6 glasses €68 Regular / €138 Exclusive