

Voorgerechten 13,-

Ceviche van makreel met rode ui, rode peper en gezouten citroen, crème van zeekraal, komkommer-gin waterijs en saffraancrostini

Gekonfijte kabeljauw met avocado en diverse bereidingen van tomaat

Marbré van iberico met salade van appel en biet, piccalillycrème, gebrande mosterd en bitterbal van iberico

Pastrami van diamanthaas met abrikoos en 5-spices, uiencrème met rode wijn en vinaigrette van violetmosterd

Panna-cotta van zoete aardappel en pinda met venkel ingelegd in yuzu en koriander, bieslookcrème en krokant van furikake

Tussengerechten 8,50

Duivenbouillon met truffelroom

Thaise curry soep met een dumpling van garnaal

Hoofdgerechten 22,-

In hooi gerookte tandoori-zalm met rode quinoa, boksoi, snijboon, avocado en tandoorisaus

Roodbaarsfilet met inktvissalade, volkoren couscous, auberginekaviaar met olijf en basilicum en antiboise

Runderstaartstuk met krokante polenta, gemarineerde kastanje-champignons, groene asperge, Chioggia biet en misosaus

Lamsnek, lamsrack en lamszwezerik met tuinbonen, tortellini met paddenstoelen en ricotta en lamsjus met tijm

Wellington van portobello en geitenkaas met bospeen en saus van rode biet, aceto balsamico en gember

Nagerechten 10,-

Citroencurd met honing uit eigen tuin, kruimeldeeg, peer-kaneel sorbet en bonbon van chocolade en peercoulis

Mousse van kokos en sereh met gemberbiersorbet, pitahaya en krokant van rode peper

Pure chocolademousse met aloë vera sorbet en passievrucht