



ALLE GERECHTEN €13 PER GANG, 4 GANGEN VOOR €39.75 PP

ENTRÉE

TERIYAKI ROL VAN HOLLANDS WEIDERUND (TAUGÉ, BOSUI, EDAMAME) MET PONZU EN PAPAYASALADE

GEFLAMBEERDE BOTERVIS MET AVOCADOCRÈME, KRUIJ VAN HAZELNOTEN EN LIMOENVINAIGRETTE

④ CHURRO'S VAN ROTTERDAMSE OUDE KAAS MET DIP VAN YOGHURT, KOMKOMMER EN DILLE

● KNOLSELDERIJ CARPACCIO MET FAUX GRAS EN BANYULS SIROOP

TUSSEN

RILLETTE VAN EEND MET GEBRADEN SPITSKOOL EN PORT JUS

TAKOYARI (JAPANESE VISKOEKJES) MET RADIJS & TUINKERSSALADE EN KEWPIE MAYO

④ PORTOBELLO MET BOSPADDESTOELEN RISOTTO EN SCHUIM VAN KING BOLEET

● GESTOOMDE GYOZA (VEGAN OF MET VARKENSVLEES) IN THAISE TOM YAM BOUILLON MET BIESLOOKOLIE

PIÈCE

GELAKTE SHORT RIB MET AARDAPPEL-KASTANJE PURÉE EN SUGAR SNAPS

GEBAKKEN ROODBAARSFILET MET FREGOLA, VENKELSALADE EN KRUIDEN BEURRE BLANC

④ TARTE TATIN VAN GECARAMELISEERDE WITLOF MET GRANNY SMITH APPEL EN GORGONZOLA

● INDIASE KORMA CURRY MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL, KOKOSMELK EN NAAN

DESSERT

PANNA COTTA VAN SPECERIJEN MET GEPOCHEERDE PEER EN IJS VAN PIJPKANEEL

DESSERT "ACHTER GLAS" - INSPIRATIE VAN DE CHEF (KAN VEGAN)

CHEESECAKE MET CASSISCOMPOTE EN HANGOP VAN GRIEKSE YOGHURT

FROMAGES + €1,75

SUPPLEMENTEN €5.25

GROENE SALADE
FRANSE FRIETJES & BREE33 MAYONAISE
AMBACHTELIJK BROOD



ALL DISHES €13.00 OR 4 COURSES €39.75 PP

ENTRÉE

DUTCH GRASS-FED BEEF TERIYAKI ROLL (BEAN SPROUTS, SPRING ONION, EDAMAME)
WITH PONZU AND PAPAYA SALAD

FLAMBÉED BUTTERFISH WITH AVOCADO CREAM, HAZELNUT CRUMBLE AND LIME
VINAIGRETTE

④ OLD ROTTERDAM CHEESE CHURRO'S WITH A YOGHURT, CUCUMBER AND DILL DIP

⑤ CARPACCIO OF CELERIAC WITH FAUX GRAS AND BANYULS SYRUP

BETWEEN

RILLETTE OF DUCK WITH OXHEART CABBAGE AND PORT GRAVY

TAKOYARI (JAPANESE FISH CAKES) WITH RADISH AND CRESS SALAD AND KEWPIE MAYO

④ PORTOBELLO WITH WILD MUSHROOM RISOTTO AND KINGBOLETE FOAM

⑤ STEAMED GYOZA (VEGAN OR PORK) IN THAI TOM YAM BOUILLON WITH CHIVE OIL

PIÈCE

LACQUERED SHORT RIBS WITH POTATO CHESTNUT PURÉE AND SUGAR SNAPS

BAKED RED SEA BREAM FILLET WITH FREGOLA, FENNEL SALAD AND HERB BEURRE BLANC

④ TARTE TATIN OF CARAMELIZED CHICORY WITH GRANNY SMITH APPLE AND GORGONZOLA

⑤ INDIAN KORMA CURRY WITH ROASTED CAULIFLOWER, COCONUT MILK AND NAAN

DESSERT

PANNA COTTA OF SPICES WITH POACHED PEAR AND CINNAMON ICE CREAM

DESSERT "IN A GLASS" -INSPIRATION FROM THE CHEF

CHEESECAKE WITH BLACK CURRANT COMPOTE AND GREEK YOGHURT CURD

FROMAGES + €1,75

SUPPLEMENTS €5.25

GREEN SALAD
FRENCH FRIES & BREE33 MAYONNAISE
ARTISANAL BREAD