



élevé



Chef de cuisine Mike Kalkman
presenteert u met trots onze menukaart.

Met veel ambitie en enthousiasme werken wij als team
dag in en dag uit om pure en eerlijke gerechten
voor u te serveren.

Maître - Sommelier Afif Boughammoura vindt het
belangrijk om bij elk gerecht en naar ieders smaak een
passend wijnadvis te bieden. U kunt speciale wijnen los
per glas bestellen of ons wijnarrangement bij elke gang.

Vraag ons team om u te verrassen of adviseren!
Wij wensen u een culinair bezoek.

Heeft u een allergie of speciale dieetwensen?
Laat het ons alstublieft weten.

Mike Kalkman



BIB GOURMAND MENU'S

3-GANGEN MENU 47.50

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert

4-GANGEN MENU 59.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |
dessert



CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

VOORGERECHT

HAMACHI KINGFISH

doperewt | asperge | harissa | bottarga | mint

of

**MARBRÉ GEROOKTE
EENDENLEVER, BUIKSPEK & LARDO**
snijboon | ingelegd wit goud | colombo

TUSSENGERECHT

LANGOUSTINES

risotto | xo | venkel | luchtige bisque

of

KALFSWANG BBQ
citroengras | gember | zoete ui |
zwarte knoflook

HOOFDGERECHT

HEILBOT & HOLLANDSE GARNALEN

asperge | aardappel | zilte groenten |
yuzu Hollandaise

of

LAMSFILET
krokant stoofvlees | morille |
asperge | doperwten | foyot

DESSERT

SOUFFLÉ-KOFFIE

citroengras | hazelnoot | pure chocolade
Bereidingstijd min. 15 minuten.

of

AARDBEIEN
wilde citroen | honing | crème cru |
bloemen sabayon

GASTRONOMISCHE MENU'S

Menu's per tafel te bestellen. Ook als vegetarisch menu te bestellen.

3 gangen	47.50
4 gangen	59.50
5 gangen	75.00
6 gangen	85.50 (tot 20:00 uur te bestellen)
8 gangen	100 (tot 19:30 uur te bestellen)

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

Bestaat uw gezelschap uit 6 of meer gasten? Dan kunt u kiezen uit één van onze menu's.

VOORGERECHTEN

HUISGEMAAKT BROOD 9.50

rozemarijn | brioche | flûte | zuurdesem
citrusboter | daslookpesto

TERRINE ASPERGE 17.50

girolles | doperwten | mint | berkensap |
landkaviaar

TONIJN 'GEGRILD' 19.50

watermeloen | kokos | sambai

HAMACHI KINGFISH 19.50

doperwt | asperge | harissa | bottarga | mint

FRIESE BLACK ANGUS BBQ 19.50

calzones | daslook | oude Friese kaas |
gerookte azijn

MARBRÉ GEROOKTE EENDENLEVER, BUIKSPEK & LARDO 19.50

snijboon | ingelegd wit goud | colombo

TUSSENGERECHTEN

VELOUTE ASPERGE 17.50

eidooier | truffel | la Ratte | filet americain |
bospeen | zuurdesem

LANGOUSTINES 21.50

risotto | xo | venkel | luchtige bisque

KALFSWANG BBQ 19.50

citroengras | gember | zoete ui |
zwarte knoflook

LAMSNEK 19.50

spelt | zwezerik | bospeen | citroen | daslook

OESTERS

Oester klassiek
4.25 st

Oester | gin-limoen-mint
4.25 st

HOOFDGERECHTEN VIS

RODE MUL TANDOORI 34.50

cannelloni | inca tomaat | courgette | spinazie |
gerookte knoflook | kokkelsaus

HEILBOT & HOLLANDSE GARNALEN 34.50

asperge | aardappel | zilte groenten |
yuzu Hollandaise

WILDE ZEEBAARS 36.50

salade verte | asperges BBQ | crème cru |
saus zwarte olijven & wilde citroen

HOOFDGERECHTEN VLEES

LAMSFILET 36.50

krokant stoofvlees | morille |
asperge | doperwten | foyot

OSSENHAAS

'LARDO DI COLONNATA' 38.50

groene asperge | krokante aardappel |
tuinboon | zwarte knoflooksaus

BRISKET BBQ & EENDENLEVER 36.50

paksoy | aubergine | miso | shiitake |
zoete ui | eendenleversaus

HOOFDGERECHTEN VEGA

ASPERGES & GEPOCHEERD EI 29.00

spinazie | morille | gepofte aardappel |
gerookte Hollandaise

TORTELLINIS 29.00

shiitake | doperwten | snijboon | hazelnoot |
crème cru hazelnoot saus

WIJNARRANGEMENT

PER GLAS

8.50

Bij al onze gerechten kunnen wij u een bijpassend glas wijn schenken.
Wij adviseren of verrassen u graag!

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



DESSERTS

RABARBER & FRAMBOOS 12.00

lavendel | yoghurt | ruby | kaneelfruit

AARDBEIEN 12.00

wilde citroen | honing | crème cru |
bloemen sabayon

SOUFFLÉ-KOFFIE 16.00

citroengras | hazelnoot | pure chocolade
Bereidingstijd min. 15 minuten.

KAAS 16.50

regionale en internationale kazen |
huisgemaakt noten- en
vruchtenbrood | compote

FRIANDISES 7.00

4 stuks huisgemaakte lekkernijen

GRAND DESSERT 17.50 P.P.

*Te bestellen vanaf 2 personen.
Bereidingstijd min. 15 minuten.*



*Heb je een leuke foto, ervaring of recensie?
Laat het ons weten!*