



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 te adviseren!
Wij wensen u een culinaire ervaring.

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

Mike Kalkman



BIB GOURMAND MENU'S

3-GANGEN MENU 49.50

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert

4-GANGEN MENU 62.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |
dessert



CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

VOORGERECHT

GEGRILDE TONIYN

watermeloen | kokos |
sambai

of

FRIESE BLACK ANGUS BBQ

calzones | oude Friese kaas |
gerookte azijn

TUSSENGERECHT

RODE MUL TANDOORI

cannelloni | inca tomaat | courgette |
spinazie | scheermes saus

of

ANJOU DUIF

spelt | bospeen | hazelnoot |
girolles | long peper

HOOFDGERECHT

WILDE ZEEBAARS

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

of

KALFZILENDE 'LARDO DI COLONNATA'

groene asperge | krokante aardappel | tuinboon |
zwarte knoflooksaus

DESSERT

RABARBER & FRAMBOOS

lavendel | yoghurt |
ruby | kaneelfruit

of

KAAS

regionale en internationale kazen |
huisgemaakt noten-vruchtenbrood |
compote

GASTRONOMISCHE MENU'S

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

3 gangen	49.50
4 gangen	62.50
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 vragen wij u een van onze menu's te kiezen.

VOORGERECHTEN

HUISGEMAAKT BROOD 9.50

rozemarijn | brioche | flûte | zuurdesem
citrusboter | bospeen 'American'

STEAK WATERMELOEN 17.50

landkaviaar | Olde Fryske | girolles | balsamico

NOORZEEKRAB & OESTER 19.50

la Ratte | appel | kombu | kaviaar sigaar

GEGRILDE TONIYN 19.50

watermeloen | kokos | sambai

FRIESE BLACK ANGUS BBQ 19.50

calzones | oude Friese kaas |
gerookte azijn

MARBRÉ GEROOKTE EENDENLEVER, BUIKSPEK & LARDO 19.50

snijboon | mini pickels | colombo

TUSSENGERECHTEN

HELDERE RAVIOLI'S 18.50

gegrilde groenten | limoen |
artisjok | ricotta

LANGOUSTINES 21.50

risotto | xo | venkel | luchtige bisque

PARELHOEN 'GEVULD' 19.50

pistache | limoen | mais | sherry

KALFSWANG BBQ 19.50

citroengras | gember |
zoete ui | zwarte knoflook

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 | scheermes saus

**HEILBOT & HOLLANDSE
GARNALEN 34.50**
aardappel | zilte groenten |
yuzu Hollandaise

WILDE ZEEBAARS 36.50
salade verte | groene asperges BBQ |
crème cru | saus zwarte olijven & wilde citroen

HOOFDGERECHTEN VLEES

ANJOU DUIF 36.50
spelt | bospeen | hazelnoot |
girolles | long peper

**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

RISOTTO 29.00 
Tandoori | Inca tomaat | venkel |
buffelmozzarella

TORTELLINI 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-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!*