

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

Met veel ambitie en enthousiasme werken wij als team dag in dag uit aan pure en eerlijke gerechten. Vaak van biologische kwaliteit, uit eigen tuin of streek. Als team dagen wij onszelf continu uit om de wereld van bekende en onbekende producten te ontdekken om voor u als gast het beste op tafel te kunnen presenteren.

Wij wensen u een culinair bezoek.
Heeft u een allergie of speciale dieetwens? Meld het ons!

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

VOORGERECHTEN

ZWARTE OLIJF & AVOCADO 16.50

tomaat | citroen |
Colombo spices | wilde kruiden

HAMACHI 18.50

doperwt | asperge | harissa |
bottarga | mint

NOORDZEEKRAB & OESTER 18.50

la Ratte | Lardo di Colonnata |
groene appel | kombu | limoen

STEAK TARTAAR BBQ FRIESE BLACK ANGUS 18.50

eendenlever | asperges | berkensap |
daslook | geraspte eidooier

KALF PASTRAMI & BUIKSPEK 17.50

groenten primeurs | piccalilly |
kropsla | mosterdzaad

TUSSENGERECHTEN

VELOUTÉ ASPERGE 14.50

truffel | kwartelei | peterselie |
truffel croque monsieur

LANGOUSTINE 21.50

Tom Kha Kai | tomaat | steranijs

KREEFT 25

kombu | asperges | bospeen | fenegriek foyot

KALFSZWEZERIK – GELAKT 22.50

spitskool | morilles | Friese appelstroop

PULLED BERKSHIRE 17.50

gerookte soja | gember | knoflook &
citroengras | pita garam masala

OESTERS

Geserveerd naar keuze:
klassiek | mojito

Per stuk 4.25

élevé maakt zoveel mogelijk gebruik van biologische en eerlijke ingrediënten.

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

BIB GOURMAND MENU'S

3-GANGEN MENU 42.50

voorgerecht | hoofdgerecht |
dessert

4-GANGEN MENU 55

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht |
dessert



CREËER UW EIGEN BIB GOURMAND MENU

VOORGERECHT

HAMACHI

doperwt | asperges | harissa | bottarga | mint

of

STEAK TARTAAR BBQ FRIESE BLACK ANGUS

eendenlever | asperges | berkensap |
daslook | geraspte eidooier

TUSSENGERECHT

LANGOUSTINE

Tom Kha Kai | tomaat | steranijs

of

PULLED BERKSHIRE

gerookte soja | gember |
knoflook & citroengras | pita garam masala

HOOFDGERECHT

WILDE ZEEBAARS

gerookte paling | morrilles | gnocchi |
doperwt | truffel hollandaise

of

LAMSFILET & ZWEZERIK

bospeen | pistache |
snijbonen | morillejus

DESSERT

DAME NOIR

sinaasappel | butterscotch |
witte chocolade | amandel

of

SOUFFLÉ

aardbei | rabarber | limoenblad | crème cru
Bereidingstijd 15 min.

WIJNARRANGEMENT

PER GLAS 8
HALF GLAS 4

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

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden

HOOFDGERECHTEN VIS

KREEFT 50

kombu | asperges | bospeen |
fenegriek foyotsaus

SCHOLFILET & RIVIERKREEFT 29.50

aardappel | snijbonen | zwarte knoflook |
schuimige rivierkreeftsauis | olijfolie en limoen

RODE MUL & KOKKELS 32.50

couscous | tomaat | mint | bleekselderij |
schuimige kokkelsaus

WILDE ZEEBAARS 34.50

gerookte paling | morrilles | gnocchi | doperwt
| truffel hollandaise

HOOFDGERECHTEN VLEES

KWARTEL & EENDENLEVER 32.50

bloemkool | amandel | koffie | foeliejus

LAMSFILET & ZWEZERIK 34.50

bospeen | pistache | snijbonen | morillejus

ENTRECOTE FRIESE BLACK ANGUS 32.50

asperges | kalfstong | Friese wâldgieltsjes |
dragon foyotsaus

OSSENHAAS FRIESE

BLACK ANGUS 38.50

Lardo di Colonnata | asperges |
tuinbonen | noisette saus

HOOFDGERECHTEN VEGA

GNOCCHI 27

spinazie | Parmezaan | asperges | morrilles

COUSCOUS 27

doperwt | tomaat | bleekselderij |
zwarte knoflook | harissa

GASTRONOMISCHE MENU'S

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

5 gangen	67.50
6 gangen	75 (tot 20:00 uur te bestellen)
8 gangen	90 (tot 19:30 uur te bestellen)

 Vegetarisch of kan vegetarisch bereid worden



DESSERTS

PERZIK & VLIERBLOESEM 12

boerenyoghurt | lychee | champagne

DAME NOIR 12

sinaasappel | butterscotch |
witte chocolade | amandel

SOUFFLÉ 15

rabarber | aardbei | limoenblad | crème cru
Bereidingstijd 15 min.

KAAS 15.50

een selectie van nationale & internationale
kazen | huisgemaakt vruchten- &
notenbrood | kweeper

FRIANDISES 7

4 stuk huisgemaakte friandises

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!*