

## *Chef's experience*

Dinner all-In, de ultieme ervaring met een royale selectie amuses, glas champagne, bijpassende wijnen, ongelimiteerd water service en koffie of thee met friandises.

		All- in
7 gangen	82	161

Ervaar de ultieme sensatie

6 gangen	72	143
----------	----	-----

Een onvergetelijke culinaire beleving

5 gangen	62	125
----------	----	-----

Laat je zintuigen de vrije loop

4 gangen	52	107
----------	----	-----

Begin aan je eigen ontdekkingsreis

## *Wijn arrangement*

VOOR EEN PERFECTE BEGELEIDING

7 gangen	56
6 gangen	48
5 gangen	40
4 gangen	32

Heeft u dieetwensen of allergieën?  
Laat het ons weten

# *À la carte*

## VOORGERECHTEN

**Kalfstartaar** | spekbokking | zure bom | zilte groenten | 15,50

**Rauwe coquille** | baeri kaviaar | gerookte beurre blanc | appel | 20,50

**Koolrabi ceviche** | mole verde | avocado | taco | 11,50

## HOOFDGERECHTEN

**Wagyu A5 short rib** | dashi | gerookte soja | ui | 47,50

**Kalfshaas** | kalfszwezerik | aardpeer | koji | 31

**Zeetong** | tartelette | aardappel | truffel | Belper knolle | 42,50

**Snoekbaars** | demi glace | schorseneren | cèpes | 24,50

**Rookwortel** | gerookte boter | vadouvan | ponzu | 23,50

**Chefs favoriet** | Dagprijs

## BIJGERECHTEN

**Portie friet** | huisgemaakte mayonaise | 4,50

## DESSERTS

**Kaasselectie** | notenbrood | compote | gerookte amandelen | 14,50

**Peer** | hazelnoot | tonkabonen | beurre noisette | witte chocolade | 12,50

**Chefs Dessert** | 11,50