

Chefs experience

Lunch 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
5 gangen	62	125

Ervaar de ultieme sensatie*

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

Een uitgebreide lunch vol verrassingen

3 gangen	42	89
----------	----	----

Laat je zintuigen de vrije loop

2 gangen	32	71
----------	----	----

Deze introductie is een feest

* Ons 5 gangen Chefs menu is te bestellen tot 14:00 uur

Wijn arrangement

VOOR EEN PERFECTE BEGELEIDING

5 gangen	40
4 gangen	32
3 gangen	24
2 gangen	16

Heeft u dieetwensen of allergieën?
Laat het ons weten

Brood

Croque-monsieur | boerenbrood | Pata Negra | truffel |
bechamel | barilotto | 11,50

Croque-madame | boerenbrood | Pata Negra | truffel |
gepocheerd ei | bechamel | barilotto | 13,00

Salade

Caesar salade | parmezaan | kippenoester | ansjovis |
little gem | gepocheerd ei | crouton | 14,50

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 | tonka bonen | beurre noisette | witte chocolade | 12,50

Chefs dessert | 11,50