

MENU

chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	60
brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - sjalot - hibiscus - radijs (per 3)	13,5
viskoekjes - sesam - karamel - gamba - koriander	12
zeebaars - leche de tigre - kokos - rettich - kumquat	14
langoustine - beenmerg - rabarber - bleekselderij	16
tomaat - basilicum - kamille - burrata	14
ei - gele curry - radijs - vadouvan	15
koolrabi - eend - madame jeanette - lavas	16
aardappel - witlof - bonen - zeesla - hooi	21
lamsnek - orzo - groene asperge - artisjok	26
vis van de markt	-

SIDES

pommes fondantes	7
rode kool - kerrie - kappertjes	7

DESSERTS

kazen van kef (per stuk)	4
chocolade - aardbei - chili	9
riz au lait - sinaasappel - earl grey	9
witte chocolade truffel - sinaasappel - foelie	3

MENU

chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	60
bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - shallot - hibiscus - radish (3 pieces)	13,5
fish cakes - sesame - caramel - prawn	12
sea bass - leche de tigre - coconut - rettich - kumquat	14
langoustine - bone marrow - rhubarb - celery	16
tomato - basil - chamomile - burrata	14
egg - yellow curry - radish - vadouvan	15
kohlrabi - duck - madame jeanette - lovage	16
potato - cickory - beans - seaweed - hay	21
lamb neck - orzo - green asparagus - artichoke	26
catch of the day	-

SIDES

pommes fondantes	7
red cabbage - curry - capers	7

DESSERTS

cheeses from Kef (per piece)	4
chocolate - strawberry - chili	9
riz au lait - orange - earl grey	9
witte chocolate truffle - orange - mace	3