

CHEF'S MENU

chefs menu 5 gangen - selectie door chef Amadou (p/p)

65

gang 1

viskoekjes - sesam - karamel - gamba - koriander

pieterman - pastinaak - sjalot - bundelzwam

gang 2

prei - salsa verde - wortel - duindoornbes - bijenpollen

gang 3

varkenswang - bloemkool - piccalilly - sumak

hoofd

cantharel - mais - olde remeker - hibiscus

of

wilde eend - witte bonen - flespompoen- kippenlever

of

vis van de markt

kazen van Kef (supplement per stuk)

4,5

dessert

chocola - braam - walnoot

A LA CARTE

brood - gerookte boter

5,5

M

oester - mignonette - citroen (per 3)

15

E

oester - rockafeller - knoflook - belperknolle (per 3)

16,5

N

viskoekjes - sesam - karamel - gamba - koriander

13,5

U

pieterman - pastinaak - sjalot - bundelzwam

19

courgette - erwten - tahini - vijg - shiso

16

prei - salsa verde - wortel - duindoornbes - bijenpollen

17

varkenswang - bloemkool - piccalilly - sumak

20

mossel - topinamboer - bieslook - zwarte bes

18

cantharel - mais - oude remeker - hibiscus

23

wilde eend - witte bonen - flespompoen- kippenlever

29

vis van de markt

29

sides

pommes fondantes

7

romaine - parmezaan - ansjovis - ei

9

desserts

kazen van Kef (per stuk)

4,5

D

chocola - braam - walnoot

12

citroen - witte chocolade - merengue - amandel

12

chocolade truffel

3,5

T