

## **MENU**

chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	60
brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - chorizo - bier - limoen (per 3)	13,5
viskoekjes - sesam - karamel - gamba - koriander	12
zeebaars - leche de tigre - kokos - rettich - kumquat	14
rode biet - hollandse garnaal - dille - karnemelk	16
tomaat - basilicum - kamille - burrata	14
oesterzwam - yoghurt - tahin - walnoot	15
koolrabi - eend - madame jeanette - lavas	16
aardappel - witlof - bonen - zeesla - hooi	21
ilper supreme - bimi - asperge - sesam - umeboshi	26
vis van de markt	-

## **SIDES**

pommes fondantes	7
rode kool - kerrie - kappertjes	7

## **DESSERTS**

kazen van kef (per stuk)	4
witte chocolade - aardbei - madame jeanette	9
riz au lait - sinaasappel - earl grey	9
chocolade truffel - gember - rozenwater	3

## **MENU**

chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	60
bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - chorizo - beer - lemon (3 pieces)	13,5
fish cakes - sesame - caramel - prawn	12
sea bass - leche de tigre - coconut - rettich - kumquat	14
beetroot - dutch shrimp - dill - buttermilk	16
tomato - basil - chamomile - burrata	14
oyster mushroom - yoghurt - tahin - walnut	15
kohlrabi - duck - madame jeanette - lovage	16
potato - chickory - beans - seaweed - hay	21
ilper supreme - bimi - asparagus - sesame - umeboshi	26
catch of the day	-

## **SIDES**

pommes fondantes	7
red cabbage - curry - capers	7

## **DESSERTS**

cheeses from Kef (per piece)	4
white chocolate - strawberry - madame jeanette	9
riz au lait - orange - earl grey	9
chocolate truffle - ginger - rosewater	3