

MENU

chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	60
brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - rabarber - perencider (per 3)	13,5
viskoekjes - sesam - karamel - gamba - koriander	12
roodbaars - duindoornbes - krab - bospeen	16
tonijn - mierikswortel - bottarga - kumquat	16
witte asperge - ossenstaart - sambai - vanille	17
doperwt - hangop - szechuan - ijskruid	14
buikspek - lavas - appel - bijenpollen	17
groene asperge - parmigiano - polenta - daslook - pistache	21
ribeye - jalapeño - chimichurri - tuinbonen	26
vis van de markt	-

SIDES

pommes fondantes	7
romaine - parmezaan - ansjovis - ei	9

DESSERTS

kazen van Kef (per stuk)	4
lilicac - magnolia - braam	9
aardbei - witte chocola - kamille - chili - basilicum	9
chocolade truffel	3,5
espresso martini	14

MENU

chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	60
bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - rhubarb - pear cider (3 pieces)	13,5
fish cakes - sesame - caramel - prawn	12
red fish - sea buckthorn - crab - carrot	16
tuna - horseradish - bottarga - kumquat	16
white asparagus - oxtail - sambai - vanilla	17
pea - strained yoghurt - szechuan - ice plant	14
pork belly - lovage - apple - bee pollen	17
green asparagus - parmesan - polenta - wild garlic - pistachio	21
ribeye - jalapeño - chimichurri - broad bean	26
catch of the day	-

SIDES

pommes fondantes	7
romaine - parmesan - anchovy - egg	9

DESSERTS

cheeses from Kef (per piece)	4
lilicac - magnolia - blackberry	9
strawberry - white chocolate - chamomile - chili - basil	9
chocolate truffle	3,5
espresso martini	14