

MENU

brood - gerookte boter	4
oester - mignonette - citroen (per 3)	12
oester - venkel - jenever (per 3)	12
viskoekje - sesam - karamel - gamba	9,5
knolselderij - hollandse garnaal - zwarte knoflook	13,5
bloemkool - hazelnoot - lavas - gezouten limoen	11
gele biet - kokkels - boudin noir - aji amarillo - duindoorn	14
spruit - spek - salie - karmozijn peer	11,5
aardappel - mosterd - mizuna - zeekraal	11,5
spitskool - duxelles - walnoot - aardappel	17,5
varkenswang - mais - amaranth - nashi peer - gember	22
vis van de markt	-
chefs menu - selectie door chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	6
haricots verts - gezouten citroen	7

DESSERTS

kazen van Kef (per stuk)	3,5
rode biet - kombu - braam - zoethout - gin	7,5
pompoen - witte chocolade - yoghurt - pistache - miso	9
chocolade truffel	2,5

MENU

bread - smoked butter	4
oyster - mignonette - lemon (3 pieces)	12
oyster - fennel - jenever (3 pieces)	12
fish cake - sesame - caramel - prawn	9,5
celeriac - dutch shrimp - black garlic	13,5
cauliflower - hazelnut - lovage - salted lime	11
yellow beet - cockles - boudin noir - aji amarillo - sea buckthorn	14
brussels sprouts - bacon - sage - crimson pear	11,5
potato - mustard - mizuna - samphire	11,5
cabbage - duxelles - walnut - potato	17,5
pork cheek - corn - amaranth - nashi pear - ginger	22
catch of the day	-
chefs menu - selection by chef Amadou (p/p)	56

SIDES

pommes fondantes	6
haricots verts - salted lemon	7

DESSERTS

cheeses from Kef (per piece)	3,5
beetroot - kombu - blackberry - liquorice - gin	7,5
pumpkin - white chocolate - yogurt - pistachio - miso	9
chocolate truffle	2,5