

Wintermenu 2019

Cosmopoon

Dusgesneden en in cosmopolitan cocktail
gmarineerde rode poon, zeewier en okra
*Thinly sliced Atlantic red gurnard, brined in a
cosmopolitan cocktail, algae and okra*

~

Red Alert

Carabineros gamba met gestoofde venkel en
huisgemaakte piment d'espelette
*Carabineros deep-sea cardinal prawn, fennel
and homemade piment d'espelette*

~

Roots and Razors

Gepofte topinamboer, scheermes en zee-/
schorrekruiden
Sun choke, razor clam and sea herbs

Close to cod

Kabeljauw met hoorn des overvloeds en
runderconsommé met merg
*Cod, trompette de la mort mushroom,
marrow-beef consommé*

~

Wild Dutch Duck

Wilde eend, Bloemendaalse kool à la zuurkool
en ingemaakte kruisbes
*Wild duck filet, cabbage à la sauerkraut,
preserved goose berry*

~

Merry-go-rondo

Rondo met amandelspijs, bavarois van blauwe
bosbes, salmiak roomijs
*Rondo filled with marzipan, bavarois of
blueberry and salmiak ice cream*

Beulings

*Fijne feestdagen!
Happy holidays!*

Full service menu 5 gangen 135,00 euro
Full service menu* 6 gangen 149,00 euro
*inclusief aperitief, wijnarrangement en koffie-
waterservice*

*Klein wijnarrangement**

**Halve glazen minus 10 euro 5 gangen*

**Halve glazen minus 15 euro 6 gangen*

Menu 5 gangen 69,50 euro (exclusief dessert)

Menu 6 gangen 79,50 euro

À la Carte

Papardelle met witte truffel 17,50 euro*

Extra witte truffel 10,00 per gram

**Indien beschikbaar*

Kaasselectie 13,50 euro

Dessert inruilen voor kazen 5,50 euro