



De vrijheid van creativiteit en flow van smaken staan centraal in onze keuken. Elke dag koken we met verse ingrediënten en laten we ons inspireren om de producten om ons heen. Het omschreven menu is impressie, elke dag brengt ons nieuwe inspiratie.

The freedom of creativity and flow of flavors are central to our kitchen. Every day we cook with fresh ingredients and are inspired by the produce of our surroundings. The described menu is an impression, every day brings us new inspiration.

Macadamia • Arbequino Olijven • Gougères

Croustade, kervelwortel • Biet Bouillon

--

Venkel, Codium, Forelkuit

Makreel, Short Grain Rice, Zwarte Bessen

Ravioli, Ricotta, Pompoen, Walnoot

Shortrib Steak, Coco-boon, Wilde Paddestoelen

Kaasselectie (optioneel)

Kweepeer, Roggebrood Roomijs

Tonkabonen Mochi, Feijaosorbet

Macadamia • Arbequino Olives • Gougères

Croustade, chervel root • Beet Broth

--

Fennel, Codium, Trout Roe

Mackerel, Short Grain Rice, Black Currants

Ravioli, Ricotta, Pumpkin, Walnut

Shortrib Steak, Coco-Bean, Wild Mushroom

Cheese Platter (optional)

Quince, Rye Bread Ice Cream

Tonka Bean Mochi, Sorbet Feijao

Menu Bacchus*: food and wine pairing

Bacchus zonder kaas** 149,50

Bacchus met kaas 165,00

Menu Minerva: food and small quantity wine pairing (

Minerva zonder kaas 139,50

Minerva met kaas 149,50

**Menu Bacchus/ Minerva = inclusief aperitief, wijnselectie en koffie- waterservice (incl. water, wine and coffee)*

Menu Solo (food menu no beverages incl.)

Menu 85,00

Kaasselectie 13,50

Kaas ipv. dessert 6,50 suppl.

***Kaas = Cheese*