

Simple.

Het zit in ons DNA om u als gast te laten genieten van smaakcombinaties, structuren, kleuren en uiteraard onze onvoorwaardelijke gastvrijheid.

Signatures van Simple. om thuis te genieten of om cadeau te doen.

Zoete sambal

50 ml € 4,25

100 ml € 7,50

Limoncello

Vanille

75 ml € 8,95

Basilicumolijfolie

75 ml € 6,50

Simple. Bites

Charcuterie

€ 9,50 per portie

Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra

Creuse Krystale

€ 6,75 per stuk

Framboos - Sjalot - Tasmaanse peper

Creuse Krystale

€ 6,75 per stuk

Eendenlever - Basilicum - Passievrucht

Baeri kaviaar

€ 24,50 per 10 gram

Baeri kaviaar - Blinis - Crème fraîche

Wilde paddenstoelkroketjes

€ 6,75 per 2 stuks

Cèpesmayonaise

4 **gerechten** € 55

5 **gerechten** € 66 *

6 **gerechten** € 77 **

7 **gerechten** € 88 ***

Kaas in plaats van dessert - supplement € 5

Kaas als extra gang € 16

Bijpassend drankarrangement

Wijn of non-alcohol € 7,50 per glas

Zin in iets speciaals?

Onze sommelier heeft bij een aantal gangen een wijn upgrade uitgezocht.

Vraag naar de mogelijkheden.

Simple. Menu

Dutch Yellowtail

Hollandse wasabi - Dille - Yuzu

Rauw gemarineerde coquille **

Amandel - Witte druif - Dragon

Raviolo eekhoortjesbrood

Aardpeer - Peulvruchten - Komijn

Iberico pluma *

Kimchi - Zoete sambal - Radijs

Anjou duif

*Oerbiet - Katjesdrop - Cassia schors
of*

Wagyu A4 short rib 70 gram (+ € 48)

Oerbiet - Bordalaise - Polenta

Nederlandse Vanille ***

Cerisa kers - Dragon - Kwark

Sinaasappelsorbet

Watermeloen - Citroen Afrikaantjes - Mangistan

Simple.

It is in our DNA to let our guest enjoy combinations of flavor, textures and colors and of course our unconditional hospitality.

Signatures of Simple. to enjoy at home or to give away to a friend.

Sweet sambal

50 ml € 4,25

100 ml € 7,50

Limoncello

Vanilla

75 ml € 8,95

Basil olive oil

75 ml € 6,50

Simple. Bites

Charcuterie

€ 9,50 per portion

Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra

Oyster Creuse Krystale

€ 6,75 per piece

Raspberry - Shallot - Tasmanian pepper

Oyster Creuse Krystale

€ 6,75 per piece

Duck liver - Basil - Passionfruit

Baeri caviar

€ 24,50 per 10 grams

Baeri caviar - Blinis - Crème fraîche

Croquette of wild mushrooms

€ 6,75 per 2 pieces

Cèpesmayonnaise

4 **courses** € 55

5 **courses** € 66 *

6 **courses** € 77 **

7 **courses** € 88 ***

Cheese instead of dessert - supplement € 5

Cheese as extra course € 16

Wine of drink pairing

Wine or non-alcoholic € 7,50 per glass

Do you want something special?

Our sommelier selected for a few courses a wine upgrade.

Ask for the possibilities.

Simple. Menu

Dutch Yellowtail

Dutch wasabi - Dill - Yuzu

Raw Marinated Scallops

Almond - White grape - Dragon

Raviolo Ceps *

Jerusalem artichoke - Pulses - Cumin

Iberico pluma **

Kimchi - Sweet sambal - Radish

Anjou Pigeon

*Wych beet - Dutch Licorice - Cassia bark
of*

Wagyu A4 short rib 70 gram (+ € 48)

Wych beet - Bordelaise - Polenta

Dutch vanilla ***

Cerisa cherry - Tarragon - Quark

Orange Sorbet

Watermelon - Lemon Marigold - Mangistan

North Sea Crab

Tom kha kai - Couscous - Cucumber

Raw Marinated Scallops *

Almond - White grape - Dragon

Raviolo Ceps

Jerusalem artichoke - Pulses - Cumin

Iberico pluma **

Kimchi - Sweet sambal - Radish

Polder Lamb

Pistachio - Ras el hanout - Little Gem
Or

Wagyu A4 short rib 70 grams

I.P.V. + €48

Pistachio - Bordelaise - Little Gem

Dutch vanilla ***

Cerisa cherry - Tarragon - Quark

Ruby Chocolate

Lambade strawberries - Yogurt - Hawthorn