



## Bites

### **Gedroogde hammen**

€9,50 per portie

*Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra*

### **Oester "Creuse krystale"**

€6,75 per stuk

*Eendenlever - Basilicum - Passievrucht  
of*

*Framboos - Tasmaanse peper - Sjalot*

### **Baeri kaviaar**

per 10 gram €24,50

*Blini's - Groene kruiden - Crème fraîche*

### **Kroketjes van wilde paddenstoelen**

€6,75 per 2 stuks

*Eekhoorntjesbrood mayonaise*

---

### **Wijn passend bij de gerechten**

per glas €7,50

Zin in iets speciaals?

Onze sommelier heeft bij een aantal gerechten een speciale wijn upgrade geselecteerd.

**Vraag naar de mogelijkheden.**



## **Chef's specials**

**4 gangen €109,00**

**Rode mul & Langoustine € 32,50**

*Paprika - Kappertjes - Aji amarillo peper*

**Wagyu A4 Short rib 70 gram € 48,00**

*Groene asperge - Bordelaise - Couscous*

**Eendenlever €28,50**

*Brioche - Kersen - Shropshire Blue*

**Parfait & Mocktail**

*Hollandse vanille - Amandel - Perzik*

---

De chefs specials zijn ook los te bestellen als  
uitbreiding in het Simple. menu

---

## **Simple. Menu**

**5 gangen €66,00**

**6 gangen €77,00 \***

**7 gangen €88,00 \*\***

Alle gerechten in het Simple. menu zijn  
ook vegetarisch te bestellen



### **Dutch Yellowtail**

*Hollandse wasabi - Dille - Yuzu*

### **Rauw gemarineerde coquille \***

*Amandel - Witte druif - Dragon*

### **Eekhoortjesbrood**

*Bloemkool - Bruine boter - Kwartelei*

### **Iberico pluma**

*Kimchi - Zoete sambal - Radijs*

### **Anjou duif**

*Flespompoen - Gember - Surinaamse sambal*

### **Parfait & Mocktail \*\***

*(pré dessert)*

*Hollandse vanille - Amandel - Perzik*

### **Sinaasappelsorbet**

*Watermeloen - Citroenafrikaantjes - Mangistan*

---

*Kaas in plaats van dessert supplement €5*

*Kaas als extra gang €16*



## **Bites**

### **Charcuterie**

*€9,50 per portion*

*Lomo - Cecina de Leon - Pata Negra*

### **Oyster "Creuse krystale"**

*€6,75 per piece*

*Duck liver - Basil - Passionfruit*

*or*

*Raspberry - Shallot - Tasmanian pepper*

### **Baeri caviar**

*per 10 grams €24,50*

*Blini's - Green herbs - Crème fraîche*

### **Croquettes of wild mushrooms**

*€6,75 per 2 pieces*

*Cèpes mayonnaise*

---

### **Wine pairing accompanying the dishes**

*per glass €7,50*

Interested in something special?

Our sommelier gladly explores special wines  
with you.

Ask for the possibilities.



## **Chef's specials**

*4 gangen €109,00*

**Red mullet & Langoustine € 32,50**

*Bell pepper - Capers - Aji amarillo pepper*

**Wagyu A4 Short rib 70 grams € 48,00**

*Green asparagus - Bordelaise - Couscous*

**Duck liver €28,50**

*Brioche - Dutch Cherries - Shropshire Blue*

**Parfait & Mocktail**

*Dutch vanilla - Almond - Peach*

---

*The chef's specials can also be ordered separately  
as an extension of the Simple. menu*

---

## **Simple. Menu**

**5 courses €66,00**

**6 courses €77,00 \***

**7 courses €88,00 \*\***

All the dishes on the Simple. Menu can be  
ordered as vegetarian.



### **Dutch Yellowtail**

*Dutch wasabi - Dill - Yuzu*

### **Raw Marinated Scallops \***

*Almond - White grapes - Tarragon*

### **Cèpes**

*Cauliflower - Brown butter - Quail egg*

### **Iberico Pluma**

*Kimchi - Sweet sambal - Radish*

### **Anjou Pigeon**

*Pumpkin - Ginger - Surinam Sambal*

### **Parfait & Mocktail \*\***

*(pre-dessert)*

*Dutch vanilla - Almond - Peach*

### **Orange Sorbet**

*Watermelon - Lemon Marigold - Mangistan*

---

*Cheese board instead of dessert supplement €5*  
*Cheese board as an extra course €16*