

Chef's Specials

Rode Mul & Langoustine

Paprika - Kappertjes - Aji Amarillo Peper

€ 34,50

Zwarte Truffel

Venkel - Beurre Noisette - Hazelnoot

€ 33,50

Wagyu A4 Short Rib 70 gram

Groene Asperge - Bordelaise - Couscous

€ 49,50

Eendenlever *

Brioche - Kersen - Shropshire Blue

€ 32,50

Parfait & Mocktail

Hollandse Vanille - Amandel - Perzik

Simple.

Chef's Specials

Chef's 4. | € 115,50

Chef's 5. | € 148,00*

De Chef's Specials kunnen ook los besteld worden als toevoeging op het Simple. Menu.

Simple. Menu

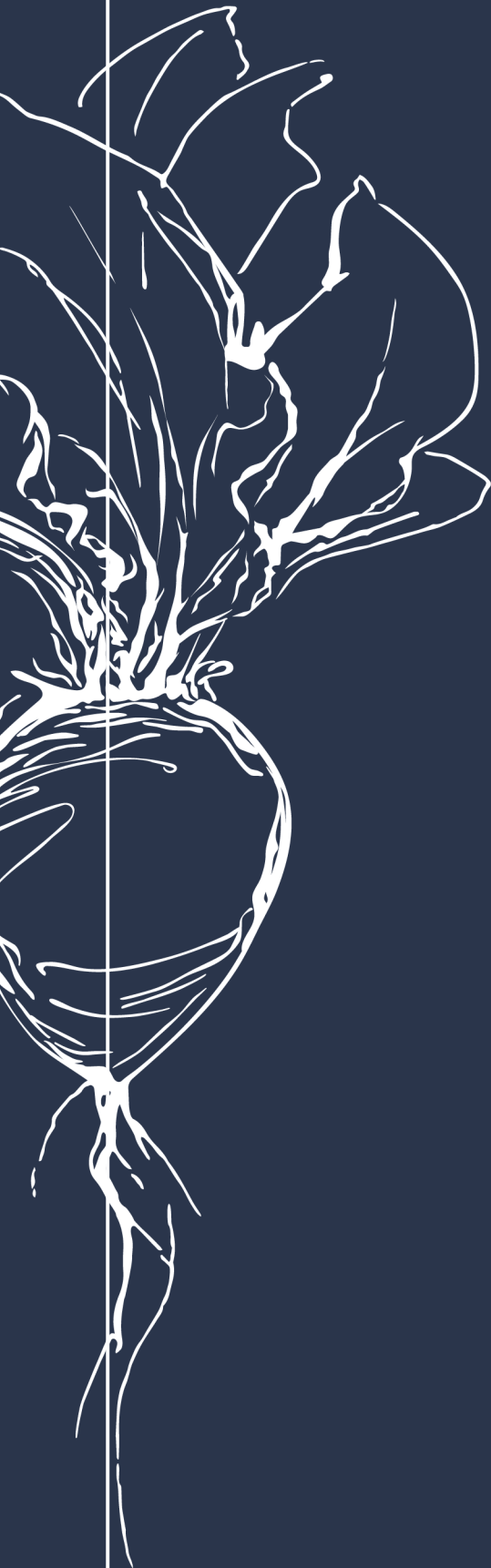
Simple. 5 | € 66,00

Simple. 6 | € 77,00 *

Simple. 7 | € 88,00 **

Alle gerechten in het Simple. Menu hebben een vegetarisch alternatief

Supplement kaas in plaats van dessert € 5
Kaas als extra gang in het Simple. Menu € 16



Simple. Menu

Rauw Gemarineerde Makreel

Kropsla - Yuzu - Avocado

Shiitake

Geroosterde Tomaat - Gerookte Soja - Zeewier

Rivierkreeft uit het Groene Hart *

Kerrie Masala - Schorseneer - Waterspinazie

Rendang

Pinda - Kokos - Bimi

Anjou Duif

Flespompoen - Gember - Surinaamse Sambal

Parfait & Mocktail **

(pré dessert)

Hollandse Vanille - Amandel - Perzik

Gefermenteerde Honing

Witte Miso - Bosbes - Witte Chocolade

Chef's Specials

Red Mullet & Langoustine

Bell Pepper - Capers - Aji Amarillo Pepper

€ 34,50

Black Truffle

Fennel - Beurre Noisette - Hazelnut

€ 33,50

Wagyu A4 Short Rib 70 grams

Green Asparagus - Bordelaise - Couscous

€ 49,50

Duck Liver *

Brioche - Dutch Cherries - Shropshire Blue

€ 32,50

Parfait & Mocktail

Dutch Vanilla - Almond - Peach

Simple.

Chef's Specials

Chef's 4. | € 115,50

Chef's 5. | € 148,00*

The Chef's Specials can also be ordered separately extending the Simple. Menu

Simple. Menu

Simple. 5 | € 66,00

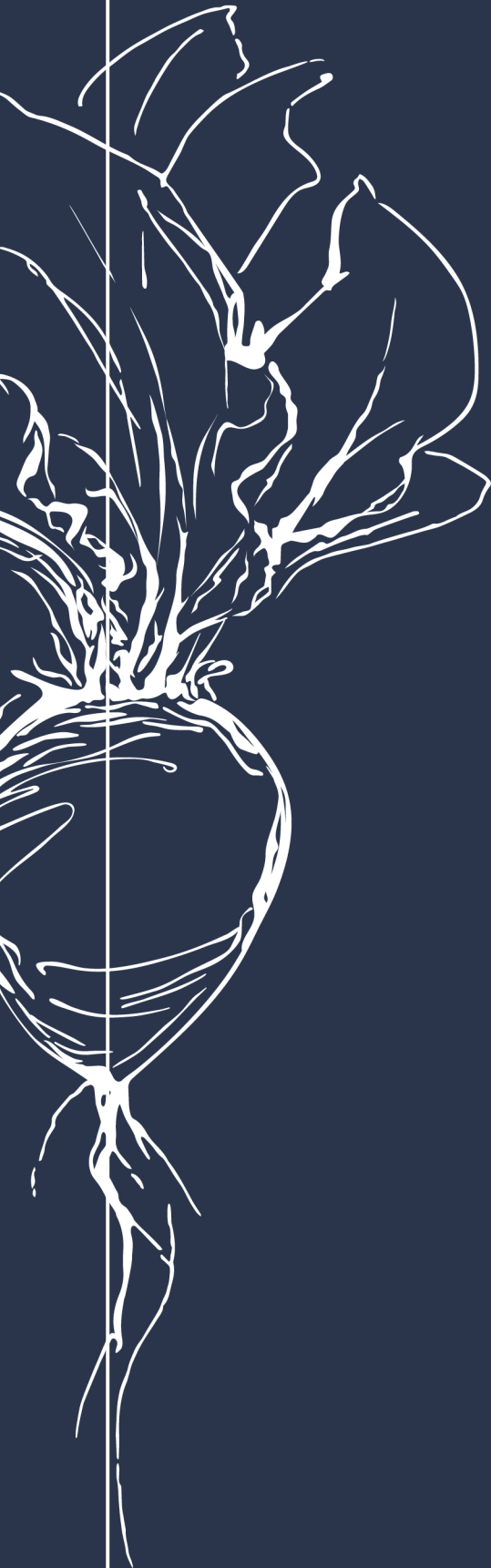
Simple. 6 | € 77,00 *

Simple. 7 | € 88,00 **

All courses in the Simple. Menu also have a vegetarian alternative

Supplement cheese instead of dessert € 5

Cheese as an extra course in the Simple. Menu € 16



Simple. Menu

Raw Marinated Mackerel

Lettuce - Yuzu - Avocado

Shiitake

Roasted Tomato - Smoked Soy - Seaweed

Crayfish from the Green Heart *

Curry Masala - Salsify - Morning Glory

Rendang

Peanut - Coconut - Bimi

Anjou Pigeon

Pumpkin - Ginger - Surinam Sambal

Parfait & Mocktail **

(pré dessert)

Dutch Vanilla - Almond - Peach

Fermented Honey

White Miso - Blueberry - White Chocolate