

diner

VOOR

CARPACCIO VAN ZEEBAARS_10.5

citroen | dille | granaatappel

BURRATA_9.5

pijnboompitten | basilicum | aubergine

GAZPACHO (veganistisch)_8.5

tomaat | paprika | komkommer

STEAK TARTARE _9.5

kappertjes | eidooier | crostini

TAGLIATELLE_10.5 (S) /18.5 (M)

cherrytomaat | knoflook | basilicum

HOOFD

PORK BELLY _18.5

3 soorten appel | erwtenscheuten

GALICIAANSE OCTOPUS_21.5

gekonfijte aardappel | mojo verde | romesco

PARMENTIER VAN EEND_19.5

mousseline | seizoensgroenten

POLENTA (vegan)_17.5

shiitake | tofu | groene asperges

ZALM_20.5

groene asperges | hollandaisesaus

NA

KEY LIME PIE_7.5

bessen

CHOCOLADEMOUSSE_8

donkere chocolade | frambozen sorbet

CHEESE CAKE_8

bramencompote

HEERLIJKE ROMMEL (veganistisch)_6.5

agar-agar | bessen

3-gangen | € 32.5 p/p

dinner

STARTERS

SEABASS CARPACCIO_10.5

lemon | dill | pomegranate

BURRATA_9.5

pine nuts | basil | eggplant

GAZPACHO (vegan)_8.5

tomato | paprika | cucumber

STEAK TARTARE_9.5

capers | egg yolk | crostini

TAGLIATELLE_10.5 (S) / 18.5 (M)

cherry tomato | garlic | basil

MAINS

PORK BELLY_18.5

3 kinds of apple | pea cress

GALICIAN OCTOPUS_21.5

potato confit | mojo verde | romesco

DUCK PARMENTIER_19.5

mousseline | seasonal vegetables

POLENTA (vegan)_17.5

shitake | tofu | green asparagus

SALMON_20.5

green asparagus | hollandaise sauce

SWEETS

KEY LIME PIE_7.5

berries

CHOCOLATE MOUSSE_8

dark chocolate | raspberry sorbet

CHEESECAKE_8

blackberry compote

ANOTHER KINDA MESS (vegan)_8

agar-agar | berries

3-gangen | € 32.5 p/p