

INSPIRED BY BISTRO



Noordzee mul

Kort op de huid gebakken, caponata, oesterblad en vinaigrette van vlier

of

Kalf & crème van paling

Dun gesneden kalfslende met zwarte knoflook, jonge scheutjes

of

"Salade verte"

Groene groenten, slasoorten en kruiden, vinaigrette met schapenyoghurt, gerookte graantjes

Tomaat 'tatin' 🍷

Met sesam, burrata, vinaigrette van tomaatazijn, stadshoning, oxalis

Schol op de graat gebakken

Beurre noisette met kappertjes, Opperdoezers

of

Nederlandse lamsbout

Geroosterd, zilte groentes, venkel, jus met munt en argan

of

Zomer cassoulet 'Louisa'

Boontjes, rookwortel, gepofte tomaat, Rotterdamse soja, verveine

Blueberry pie

Rood fruit sorbet, sereh

Menu

3-gangen **42** (zonder 🍷)

4-gangen **48**

Wijn

3 glazen **23**

4 glazen **28**

Inclusief begeleidende wijnen, mineraalwater, koffie en friandises

3-gangen **70**

4-gangen **80**

CHEF'S MENU

Een maandelijks wisselend menu.

Menu

3-gangen **42**

4-gangen **48**

5-gangen **55**

Wijnarrangement

3 glazen **23**

4 glazen **28**

5-glazen **33**

LUNCH MENU

Dagelijks wisselend 2 gangen lunch menu

Per persoon **36**

Voor groepen verzoeken wij u 1 menukeuze voor het hele gezelschap 1 week van te voren door te geven. U heeft daarbij de keuze uit 3 voorgerechten en 3 hoofdgerechten. Uiteraard houden wij rekening met doorgegeven dieetwensen.

Uw diner afsluiten met een dessert buffet?

10 per persoon - *in plaats van een dessert*

Uw diner uitbreiden met een fijne selectie kazen?

12,50 per persoon

7,50 per persoon - *in plaats van een dessert*

Heeft u een dieetwens of allergie? Laat het ons weten.