

# chef's menu

**vis & vlees** 39,50

## zeebaars

gepekeld en rauw  
gemarineerd, mossel  
ingelegd in citrus, panna  
cotta van prei, krokant  
zeewier

**Cordonú - Albariño**

mooie balans van citrus, perzik  
en ziltige tonen  
- Spanje



## rundersteak

van regionaal Black Angus  
rund, aardperenrisotto,  
shiitake, jus van rode wijn  
en zwarte knoflook

**Kaiken Estate - Cabernet**

**Sauvignon**

zwart fruit, pittige kruidige tonen  
- Argentinië



## Nederlandse gember

ijs van Nederlandse  
gember, yuzu rijstepap,  
gelei van rozenblaadjes,  
krokant schuim van  
zwarte bessen

**Firmian - Moscato Giallo**

verfrissende bloemige en  
fruitige geur, licht zoet  
- Italië



**vegetarisch** 37,50

## spruitjes

cannelloni van spruitjes  
en gerookte geitenkaas,  
tempura spruitjes  
met lavasmayonaise,  
spruitjessoep met  
hazelnoot

**Cordonú - Albariño**

mooie balans van citrus, perzik  
en ziltige tonen  
- Spanje



## eikenhaas

van de Versfabriek boven  
houtskool geroosterd,  
paddenstoelen teriyaki,  
krokante aardperen,  
Oosterse boerenkool

**Kaiken Estate - Cabernet**

**Sauvignon**

zwart fruit, pittige kruidige tonen  
- Argentinië



## Nederlandse gember

ijs van Nederlandse  
gember, yuzu rijstepap,  
gelei van rozenblaadjes,  
krokant schuim van  
zwarte bessen

**Firmian - Moscato Giallo**

verfrissende bloemige en  
fruitige geur, licht zoet  
- Italië



**wijnarrangement**

15,-

**toch iets minder (halve glazen)**

9,-

Heb je een allergie of intolerantie?

Geef dit aan bij een van onze medewerkers.