

*Biet & Dukkah (v)*

Gratin van gepofte bieten, Kataifi, duxelles,  
gegrilde plant-ui

Of

*Zeelandse Yellow Tail*

Suikersla, appel, paling, avocadomousse,  
argandressing

\*\*\*\*\*

*Coquilles & Cecina*

Aardpeer, tomaten reductie, gefrituurde munt

Of

*Pastilla van Edelhert*

Kastanje, kweepeer, filodeeg, turrón crumble

*De vegetarische variant van dit gerecht wordt  
geserveerd met stoof van jack-fruit (v)*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras Marocaine*

Marokkaans gekruide paté van kippenlever en ruby  
chocolade, stoof van rode kool

Of

*Polenta & Witlof (v)*

Polenta gegaard in lichtpikante paddenstoelen  
bouillon, in truffelboter gekarameliseerde witlof ,  
gefermenteerde citroen

\*\*\*\*\*

*Kalfssukade 36 h*

Gekonfijte schorseneren, radijs, aardappelpuree met  
gerookte kruiden, pruimen crème, demi glace

*De vegetarische variant van dit gerecht wordt  
geserveerd met geroosterde knolselderij (v)*

Of

*Dagvangst*

Mousseline van bonen, geglaceerde wortel,  
kumquat, Hummus Hollandaise

\*\*\*\*\*

*Pompoen & Kastanje*

*Bavarois van licht pikante pompoen, kastanje roomijs*

Of

*Appel & Witte Chocolademousse*

*Rode biet merengue, appelsorbet*

3 gangen 39,5

Proeverij:

4 gangen 49,5

5 gangen 59,5

*(v) vegetarisch of vegetarisch alternatief*

*Op de kaart staan niet alle ingrediënten van onze  
gerechten vermeld. Heeft u allergieën of dieetwensen?  
Wij vernemen dat graag van u zodat het menu  
hierop aangepast kan worden*