

a la carte

aperitiefsnacks - to share

tartaar van zalm – kroepoek – wasabi 10

oester – shiso – rammenas per stuk 3,5

bun – pekingeend – komkommer 7

jamon de teruel d.o.p. – brood – dip 14

-

voorgerechten

makreel – ceviche – radijs – dashi – miso 17

gelakt buikspek – aubergine – romanesco – cashew 19

terrine ganzel lever – mei kuei lu – chiggia biet – trappist 22

komkommer – radijs – venkel – shiso (v) 15

-

hoofdgerechten

dorade – savooi – linzen – venkel – thaise bouillon 27

kwartel – aardpeer – lotus – soba – zwarte sojabonen 25

picanha van **wagyu** rund – bereiding vanaf 2 personen 42 pp

tofu – paksoi – linzen – lotus – miso (v) 22

-

nagerechten

chocolade – matcha – ananas – koffie 12

rabarber – rozenbottel – mascarpone 12

yoghurt – curry – mango – jasmijn 12

kazen van tricht – vier soorten - dadel – brood 14

dessertwijn – scheurebe auslese – weingut geil 7

*vanaf 8 personen vragen we vriendelijk om voor de menu te kiezen
al onze gerechten kunnen noten, zuivel, allergenen en gluten bevatten
gelieve ons advies te vragen aangaande uw voedselintolerantie*

menu

uitsluitend voor het geheel van de tafel

voorgerecht

makreel – ceviche – radijs – dashi – miso

of

gelakt buikspek – aubergine – romanesco - cashew

-

hoofdgerecht

dorade – savooi – linzen – venkel – thaise bouillon

of

kwartel – aardpeer – lotus – soba – zwarte sojabonen

-

extra gerecht - to share

picanha van **wagyu** rund – bereiding vanaf 2 personen

-

nagerecht

yoghurt - curry – mango - jasmijn

of

kazen van tricht – drie soorten - dadel – brood

-

driegangen voor - hoofd- na 43

+ **extra gerecht** + 20 pp

kaas ipv nagerecht + 5 / **extra kaas** voor nagerecht + 10

-

lunchmenu

alle middagen

voor- & hoofdgerecht van de dag 27