

menu van de chef

VOORGERECHTEN

steak tartaar | zacht gegaarde eidooier | truffelcrème | groentechips

sashimi zalm | ponzu | edamame | daikon | wasabimayonaise

tom kha kai | thaise kokossoep | kabeljauw | ingelegde ui | korianderolie

geitenkaas | mesclun | gele & rode bieten | truffelcrème |
cabernet sauvignon siroop

HOOFDGERECHTEN

kabeljauw | rendang | tom kha kai saus | sperziebonen | seroendeng

kalfssukade | boerenkoolcrème | uiencompote | balkenbrij croutons

risotto | truffel | pecorino | paddenstoelen

DESSERT

dessert | van de patissier

37.50 per persoon

SUPPLEMENT

porties frites | 1.00 per persoon

porties truffel parmezaan frites | 2.00 per persoon

