

Gastronomic Expédition à la carte

Voorgerechten

Burrata 16

Tamarillo | Kerstomaat | Pedro ximenez | Basilicum

Ceviche classico 18

Zeebaars | Aji amarillo | Bataat | Citrus | Koriander

Gamba roja 23

Chicha morada | Verjus | Shiso | Pistache

Koreaanse steak tartaar 18

62 graden eidooier | Daslook | Gepofte rijst | merg

Tussengerechten

Omelette 16

Tomasu | Cepes | Dashi

Zeeuwse mosselen 14

Saffraan | Madeira | Mosterd | Peterselie

Livar ribs 19

Gerookte paling | Rode biet | Bonito

Hoofdgerechten

Halve Canadese kreeft 29

Hele Canadese kreeft 49

Knoflook | Peterselie | Piment d'Espelette

Gebakken zalmrug 26

Mierikswortel | Zalmforel kaviaar | Creme fraiche | Komkommer

Canadees black angus runderlende 29

Chimichurri | Kerstomaat | Peterselie

Nasu aubergine 25

Balinese vinaigrette | Pinda | Koriander

Sides

Huisgemaakte friet **6.5**

Groene asperges | Hollandaise | Pata negra crumble **6.5**

Salade | Dragon | Sjalot | Cresson | Granny smith **6.5**

Nagerechten

Madagaskar vanille roomijs 10

Sereh | Kers | Crumble

Valrhona pure chocolade brownie 11

Mango | Passievrucht | Hazelnoot

Selectie kaas van 'het Kaas Atelier' 17.5

Wij serveren niet meer dan vier verschillende gerechten per gang.

Helaas kunnen wij niet rekening houden met alle allergieën en dieetwensen.

Tijdens uw bezoek serveren wij u een water arrangement van €3,95 per persoon.

Laat het ons horen als u hier geen gebruik van wenst te maken.