

STARTER voorgerechten

OYSTERS 6 oesters

SHALLOT & YUZU VINAIGRETTE
€23

ROASTED PORK BELLY geroosterd buikspek

APPLE | KOHLRABI | DUKKAH
€16,50

BEETROOT MARINATED SALMON

met rode biet gemarineerde zalm
GIN | CUCUMBER | DILL
€16,50

WATERMELON TATAKI

tataki van watermeloen
DAIKON | SHISO | PONZU
€14,50

BURRATA

romige mozzarella
CHERRY TOMATO | STRAWBERRY | BASIL | VINCOTTO
€16

MAIN hoofdgerechten

GNOCCHI PARISIENNE

gnocchi op franse wijze
PARMESAN | SALSIFY | PINE NUTS
€23

POUSSIN

geroosterd piepkuiken
SALSA VERDE | AIOLI | ROASTED LEMON
€24

LAMB STEAK

steak van lam
POLENTA | PINK PEPPER | TARRAGON GRAVY
€26

CELERIAC STEAK

steak van knolselderij
SHIMEJI MUSHROOM | CREAM OF LEEK | BLACK GARLIC
€23

CATCH OF THE DAY

vis van de dag
ASK OUR WAITER
€25

CHEF'S MENU 3 courses €45

SIDES bijgerechten

SEASONAL VEGETABLES

groente van het seizoen
€6,50

SPINACH SALAD

salade van spinazie
SOJA | CHILI FLAKES
€6

FRENCH FRIES

frites
€5,50

GRATIN DAUPHINOIS

aardappelgratin
€6,50

MESCLUNE SALAD

salade van mesclune
HONEY MUSTARD DRESSING
€5,50

DESSERT nagerecht

CAFE GOURMAND

3 sweets and a coffee of your choice
€9

CHOCOLATE CREMEUX

romige chocolade
RASPBERRY | TONKA ICE CREAM
€9

RHUBARB BAVAROIS

bavarois van rabarber
HIBISCUS ICE CREAM
€8,50

CHEESE PLATTER

kaasplank van de
De Kaashoeve Rotterdam
€12,50

