

## CHEF'S MENU **JRE**

### MAKREEL

Geroosterd met groene gazpacho, avocado en yuzu

### RUND

Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam

### COQUILLE

Gebakken met witlof, grapefruit en Tom Kha Kai

### KABELJAUW \*

Gepocheerd met witte asperge en gerookte Beurre Blanc

### ZWEZERIK \*\*

Gelakt en geroosterd op de bbq, rode ui , Sanbaizu en miso

### RUNDERLENDE

Gebraden met oregano  
krokante quinoa en jus met gele curry

### OF

### WAGYU A5 ENTRECOTE

Gegrild op de BBQ  
spitskool, Black garlic en jus met Dashi  
*+ € 27,- supplement*

### CHOCOLADE

Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys

5 gangen	75
6 gangen	85 *
7 gangen	95 **

Onze gerechten zijn met zorg samengesteld. Het is niet altijd mogelijk om bepaalde ingrediënten te vervangen. Alle ingrediënten kunnen allergenen bevatten.

Meld uw allergie en wij passen, waar mogelijk, graag de gerechten voor u aan.

*voor*

<b>OESTERS</b> Cru met citroen en sjalotten azijn	4/stuk
<b>MAKREEL</b> Geroosterd met groene gazpacho, avocado en yuzu	16
<b>RUND</b> Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam	18
<b>CHEF Z'N FAVORIET</b> Croissant, Pata Negra, savora mosterd, eendenlever en vijgen sorbet	22

*tussen*

<b>COQUILLE</b> Gebakken met witlof, grapefruit en Tom Kha Kai	20
<b>ZWEZERIK</b> Gelakt en geroosterd op de bbq, rode ui , Sanbaizu en miso	22

*hoofd*

<b>KABELJAUW</b> Gepocheerd met witte asperge en gerookte Beurre Blanc	32
<b>RUNDERLENDE</b> <i>Black Angus, graan gevoerd</i> Gebraden met oregano, krokante quinoa en jus met gele curry	38
<b>WAGYU A5 ENTRECOTE</b> Gegrild op de BBQ met spitskool, Black garlic en Jus van Dashi	65

*dessert*

<b>CHOCOLADE</b> Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys	15
<b>YOGHURT</b> Met mango, passievrucht, basilicum en ijs van kokos	13
<b>KAZEN VAN BETTY</b> Selectie internationale kazen met brood en confituur	16

*Vraag onze medewerkers naar de vegetarische opties.*