

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

PULPO *

Zacht gegaard op de BBQ met ansjovis en chorizo

ZWEZERIK **

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

LAM

4 Verschillende bereidingen van lam met paling, artisjok en steranijs

OF

WAGYU A5 ENTRECOTE

Gegrild op de BBQ
spitskool, Black garlic en jus met Dashi
+ € 28,- 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

OESTERS Cru met citroen en sjalotten azijn	4/stuk
MAKREEL Geroosterd met groene gazpacho, avocado en yuzu	16
RUND Steak tartaar met Wasabi, Nori, ponzu en sesam	18
WATERMELOEN (vegetarisch) Tartaar van watermeloen met krokante algen crumble en ponzu vinaigrette	18
CHEF Z'N FAVORIET Croissant, Pata Negra, savora mosterd, eendenlever en vijgen sorbet	22

tussen

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

hoofd

TARBOT & PULPO Tarbot geglaceerd en Pulpo van de BBQ met ansjovis en chorizo	45
DORSET LAM 4 bereidingen van lam met paling, artisjok en steranijs	38
WAGYU A5 ENTRECOTE Gegrild op de BBQ met spitskool, Black garlic en Jus van Dashi	70
SPITSKOOL (vegetarisch) Rouleaux van Spitskool met geroosterde bloemkool en Tom Kha Kai	32

dessert

CHOCOLADE Verschillende structuren van chocolade, hazelnoot, koffie en ijs van Baileys	15
FRAMBOOS SOUFFLE (ca. 15min. bereidingstijd) Met rood fruit, witte chocolade en ijs van pistache	17
KAZEN VAN BETTY Selectie internationale kazen met brood en confituur	16