

FRIS JRE LUNCH MENU

Inclusief bites, amuses, brood en boter

RODE BIET

'Dry Aged' met venkel en Jan Hagel

TARBOT

geroosterd met paling in het groen en Beurre Blanc met kruiden

KNOLSELDERIJ

met Waldorfsalade, Amsterdams zuur en bouillon van gebrande knolselderij
(wintertruffel supplement 15 p.p.)

GANZENLEVER

gebakken met Gieser Wildeman, aardpeer en een reductie van Calvados

ANJOU DUIF

op karkas gebraden met schorseneren, druiven en een gevogeltejus met PX

KAAS

een internationale selectie van L'Amuse met brood en compote

LEMONCURD

met dulce de leche, sorbet van Radler en citroen bouillon met roze peper

Het menu is te bestellen vanaf:

3 gangen | 48 Rode Biet, Anjou Duif, Lemoncurd

4 gangen | 58 + Tarbot

5 gangen | 68 + Knolselderij

6 gangen | 78 + Ganzenlever

7 gangen | 94 + Selectie kazen

+Wijnarrangement, water en koffie servies

3 gangen | 41

4 gangen | 50

5 gangen | 59

6 gangen | 68

7 gangen | 77

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

OESTERS per stuk	4
Zeeuwse Creuse met citroen en gekonfijte sjalot	
RODE BIET	18
'Dry Aged' met venkel en Jan Hagel	
GAMBA	20
onze interpretatie van de bekende Spaanse klassieker met aioli en Spaanse peper	
GANZENLEVER	25
gebakken met Gieser Wildeman, aardpeer en een reductie van Calvados	

HOOFDGERECHTEN

KNOLSELDERIJ	35
met Waldorfsalade, Amsterdams zuur en bouillon van gebrande knolselderij en wintertruffel	
TARBOT	40
geroosterd met paling in het groen en Beurre Blanc met kruiden	
ANJOU DUIF	45
op karkas gebraden met schorseneren, druiven en een gevogeltejus met PX	
WAGYU A5 100 gr.	70
rosé gebraden met spitskool, gebrande sjalot en eigen jus	

NAGERECHTEN

MANDARIJN	18
verschillende bereidingen van mandarijn, gemberbier en roomijs van verveine	
LEMONCURD	18
met dulce de leche, sorbet van Radler en citroen bouillon met roze peper	
KAAS	20
een internationale selectie van L'Amuse met brood en compote	