

# FRIS JRE 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 10 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

5 gangen | 75 Rode Biet, Tarbot, Knolselderij, Anjou Duif, Lemoncurd

6 gangen | 85 + Ganzenlever

7 gangen | 97 + Selectie kazen

### **Wijnarrangement**

Bij iedere gang serveert onze sommelier een bijpassend wijnarrangement.

|          |    |
|----------|----|
| 5-gangen | 45 |
| 6-gangen | 54 |
| 7-gangen | 63 |

# 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                |    |