

# FRIS MENU

*Inclusief bites, amuses, brood en boter*

## RODE BIET

'Dry Aged' met venkel en Jan Hagel

## SKREI

geroosterd met gebakken cepes, kumbu en jus van cepes

## KNOLSELDERIJ

met Waldorfsalade, Amsterdams zuur en bouillon van gebrande knolselderij  
*wintertruffel supplement +10*

## ZWEZERIK

gelakt met ananas, krokant van garnaal, Tom Yum en vinaigrette van kokos

## FAZANT OF WAGYU A5

op karkas gebraden met bloedworst, gekarameliseerde rode appel,  
gebakken foie en een fazanten jus met Manzanilla  
*wagyu supplement 50 gram +28*

## 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, Skrei, Knolselderij, Fazant, Lemoncurd

6 gangen | 85 + Zwezerik

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
Oysri Ierse oesters 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	
SKREI	25
geroosterd met gebakken cepes, kumbu en jus van cepes	

## HOOFDGERECHTEN

KNOLSELDERIJ	35
met Waldorfsalade, Amsterdams zuur en bouillon van gebrande knolselderij en wintertruffel	
ZWEZERIK	40
gelakt met ananas, krokant van garnaal, tom yum en vinaigrette van kokos	
FAZANT	45
op karkas gebraden met bloedworst, gekarameliseerde rode appel, gebakken foie en een fazanten jus met manzanilla	
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	