

Seizoensmenu

Laat u verrassen door de creativiteit van Mike en zijn keukenbrigade.

Er wordt gewerkt met regionale en seizoensgebonden producten.

Circulair koken op basis van een no-waste filosofie. Vanuit de klassieke basis, maar met een eigen twist. Zijn er producten die u niet belieft, geef dit aan bij het opnemen van het menu en waar mogelijk houden we hier rekening mee.

3 gangen menu <u>(niet op vrijdag- en zaterdagavond)</u>	€ 55,-	wijnarrangement € 25,50
4 gangenmenu	€ 67.50,-	wijnarrangement € 34,-
5 gangenmenu	€ 80,-	wijnarrangement € 42.50
6 gangenmenu	€ 90,-	wijnarrangement € 51,-
7 gangenmenu	€ 100,-	wijnarrangement € 59,50

Kaas ipv dessert € 8,- supplement

Menu wordt verkocht per tafel.

Belangrijke informatie:

Doordat onze gerechten met grote zorg zijn samengesteld zijn wij niet in staat om vegan voor u te koken. Zijn er andere dieetwensen, allergenen laat ons dit weten.

Favorieten van de chef

- | | |
|--|-------------|
| 1. Steak tartaar
ei truffel | € 25,- |
| 2. Zeebaars
paksoi dashi | € 25,- |
| 3. Coquille
boekweit cashew | € 25,- |
| 4. Haas
hazenpeper ui | € 28/ € 40* |
| 5. Hert
wortel kweepeer | € 40,- * |
| 6. Kazen van het Kaasatelier
noten-vruchtenbrood druiven | € 17,- |
| 7. Peersoorten
advocaat mokka | € 14,- |

* hoofdgerecht

Favorieten menu

4 gangen	1 - 2 - 5 - 7	€ 77,-
5 gangen	1 - 2 - 3 - 5 - 7	€ 88,-
6 gangen	1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7	€ 99,-
7 gangen	alle gerechten	€ 110,-

Kaas in plaats van het dessert is € 8,- supplement

Bijpassende glazen wijn a € 8,50 per gang

Meerdere a la carte opties mogelijk, vraag ons personeel\

Menu per tafel

Seasonal menu

Get surprised by Mike and his kitchenteam.

We work with seasonal and regional products. Circular, no-waste filosofy.

Other preferences please adres them when ordering. We will try to accomodate where possible.

3 course menu <u>(not on Friday or Saturdays)</u>	€ 55,-	winepairing	€ 25,50
4 course menu	€ 67,50	winepairing	€ 34,-
5 course menu	€ 80,-	winepairing	€ 42.50
6 course menu	€ 90,-	winepairing	€ 51,-
7 course menu	€ 100,-	winepairing	€ 59,50

Cheeseplatter instead of dessert will be an extra € 8,-

Menus are sold per table!

Important information:

Our dishes are made up and assembled with great care. Due to this we are not able to prepare a vegan menu for you. Other allergies need to be adresed when making the reservation. Last minute notifications will result in an additional fee.

Favorites of the chef

- | | |
|---|-------------|
| 1. Steak tartare
Hand cut egg truffle | € 22,50 |
| 2. Seabass
paksoi dashi | € 25,- |
| 3. Scallops
boekweit cashew mango | € 25,- |
| 4. Hare
Hare pepper stew onion | € 25/ € 35* |
| 5. Deer
carrots quince | € 40,- * |
| 6. Kazen van het Kaasatelier
Fruit-nut bread grapes | € 17,- |
| 7. Pear
Eggnog mocca | € 14,- |

* main course

Favorites menu

4 courses 1 - 2 - 5 - 7	€ 77,-
5 courses 1 - 2 - 4 - 5 - 7	€ 88,-
6 courses 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7	€ 99,-
7 courses all dishes	€ 110,-

Cheese platter instead of dessert will be an extra € 8,-

Pairing wine € 8,50 per course

Menus are sold per table!