



BITES

- HOOIBERGHAM - *crackers, ingelegd zuur* - 16
BRIOCHE - *paling – zure room – kaviaar* - 5
BRIOCHE - *steak tartaar, bonito, sesam, port, botarga* - 5
BRIOCHE - *rispens oud, hazelnoot, uien* - 5
CROQUE ROEF - *boerenkaas, Hooibergham, eidooier* - 6
ECLAIR - *kippenlever, wortel kimchi, aioli* - 6
**vegetarisch mogelijk*

OESTERS

- FRANS - *per stuk* - 4,5
AZIATISCH - *per stuk* - 4,5
PROEVERIJ (*6 stuks*) - 24

VOOR

- WORTEL - *pompoen, kaki, rode curry, gerookte amandel* - 14
KALFSMUIS - *tzatziki, kimchi, Chinese kool* - 17
SCHEERMESSEN - *prei, spliterwten, zolderspek, kokkels* - 18

TUSSEN

- INKTVIS - *ponzu, bloedsinaasappel, cavolo nero, lychee* - 18
ROSCOFF UI - *druif, waterspinazie, salsa verde, hazelnoot, kombu* - 17

HOOFD

- RODE POON - *sambal, XO, komkommer, viskoekje, kokos* - 25
MILLEFEUILLE - *knolselderij, truffel, bloemkool, macadamia, citroengras* - 22
RUNDERLENDE - *cantharellen, pastinaak, rode kool, koffie* - 28

OM TE DELEN

- DRY AGED COTE DE BOEUF - *per 100 gram, chimichurri* - 14
Supplement: koffie jus de veau + 4
BAAMBRUGSE TOMAPORC - *750 gram aan het bot, charcuterie saus* - 65
HELE ZEEBAARS - *pil pil – peper – knoflookchips* - 48

BIJGERECHTEN

- FRIET - *mayonaise* - 6
TRUFFEL FRIET - *boerenkaas, truffelmayonaise* - 10
GROENE SALADE - *sherry, sjalot, crostini* - 6
BOERENKOOL - *yoghurt, padron peper, rispens oud, pickles* - 10

Moeite met kiezen? Dan maken we een lekker menu voor je.

3 gangen menu 47

4 gangen menu 57

5 gangen menu 67