

Voorgerechten

Ceviche van zeebaars met frisse knolvenkel, zilte zeevenkel en citrustinten van limoen en grapefruit

Mousse van pomodoritomaten met basilicumijds, gemarineerde oertomaatjes, Burrata en oude Aceto Balsamico

Rilette van gekonfijte eendenbout met een portgelei, in gevogeltejus gegaarde uitjes en krokant suikerbrood

Tussengerecht du moment (4)

Onze bediening vertelt u graag welk tussengerecht wij vandaag serveren

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken scholfilet met mousseline van gerookte prei, charlotte aardappel, bitterbal van oester en een saffraan beurre blanc

Gnocchi van onze chef met ricotta, salie en een garnituur van gebrande hazelnoten, zomertruffel en parmezaan

Gebraden ossenhaas en gekonfijte kalfswang met tuinboontjes, cantharellen, crème van knolselderij en een jus de veau met rozemarijn

Onze eigen klassieke Weense goulash met uien, bier geserveerd met aardappelmousseline en groene groentes

Selectie van kazen uit het Kaasfort Amsterdam (5)

op uw verzoek serveren wij deze tegen een meerprijs van vijf euro ook als dessert

We hebben een aantal bourgondische kazen van het Kaasfort Amsterdam voor u geselecteerd en serveren deze met huisgemaakte chutney en getoast notenbrood van onze bakker

Desserts

Pruimenclafoutis met vanilleroomijds

Crème Brûlée met roodfruit en bramensorbetijds

driegangendiner, 42.50 euro

viegangendiner, 55.00 euro

vijfgangendiner, 67.50 euro

*natuurlijk zijn onze gerechten ook a la carte te bestellen:
voorgerecht 14.50, tussengerecht 13.50, hoofdgerecht 26.50, kazen 15.00, dessert 11.50*