

## ONZE VOORGERECHTEN EN SALADES

- CRÈME VAN GEVOGELTE EN CHAMPIGNONS MET AROMA VAN KAFIR-LIMOENBLAD, OOSTERSE KRUIDEN EN SPECERIJEN.....11
- GEGRILDE OCTOPUS MET GEROOSTERDE BIETENPUREE, GEROOSTERDE TOMATEN, ALIOLI MET ZIJN INKT EN PAPRIKA-AARDAPPELEN..18.50
- ROLLEN IBERISCHE VARKENSCARPACCIO GEMARINEERD IN AROMATISCHE KRUIDEN, CANARISCHE ROOKKAAS, GRANAATAPPEL EN PIJNBOOMPITTENVINAIGRETTE...12,50
- GEGRILDE SINT-JAKOBSSCHELPEN, THAISE GROENE CURRY EMULSIE, MIRIN INGELEGDE GROENTEN EN KOKOSSCHUIM .....17,50
- TARTAR VAN WILDE GARNALEN, GEMARINEERD IN CEVICHE-SAP, OP KOKOSROOM EN KAFFIR LIMOEN, MET GEMBERROOMIJS ...17
- HUISGEMAAKTE EENDENLEVERTERRINE, CANARISCHE BANAAN, APPEL, AMARETTOGEL EN KROKANTE CACAO..15
- CARPACCIO VAN RODE TONIYN MET GROENE PAPAYA VINAIGRETTE, AVOCADO-IJS EN BABYSPRUITENSALADE ....17
- SALADE 57 ; BUFFELMOZZARELLA, BEEF JERKY CARPACCIO, PARMEZAANSE KAASSCHILFERS, SINAASAPPEL ..13.50
- WARME GROENTESALADE OP BIETENHUMMUS, ZOUTE CRUMBLE EN WALNOTENOLIE...11.50

## VANAF ZEE ..... ONZE VIS

- GEGRILDE BABY INKTVIS OP TRUFFELRISOTTO, MICUIT FOIE SCHAAFSEL, INKTCRÈME EN WASABI ALIOLI..17.50
- GESTOOFDE PAMPANO( HORSMAKRELEN) OP THAISE WIJZE MET KAFIR-LIMOEN, OOSTERSE PADDENSTOELEN, AMARANTBLADEREN, VENKEL EN EDAMAME...21
- KABELJAUWFILET GEMARINEERD IN MISO EN GEGRILD, CAVA EN YUZÚ-SAUS EN KNAPPERIGE LOTUSWORTEL ....21
- GEGRILDE TARBOTFILET IN GEMBER- EN LIMOENSAUS, PASTINAAKPUREE, KNAPPERIGE AMANDELEN EN LUCHT VAN PETERSELIE..23
- GEGRILDE SAMA (RED SNAPPER) FILET MET GEKRUIDE TOMATENSCHOTEL, GEGRILDE GAMBA'S EN ZEEVRUCHTENBISQUE.....23

## ONZE BESTE VLEES

- GEGRILDE GALICISCHE OSSENHAASBIEFSTUK, MET TRUFFELKRULLEN EN GEROOKTE ZOUTVLOKJES.....27,50
- OP LAGE TEMPERATUUR GEROOSTERDE SPEENLAM, BOLETUSPUREE, VIJGEN, GEROOSTERDE PEER EN TIJMSAUS...24
- KALFSWANGETJES GESTOOFD IN PORTO EN ARMAGNAC, MET AUBERGINE HUMUS EN KERRIE LINZENSCHOUTEN...22
- GEBRADEN HERTENHAAS MET KERSSENSAUS, GEKONFIJTE SJALOTTEN EN PAARSE AARDAPPELPUREE, OP SMAAK GEBRACHT MET DROP...23
- ONZE VERSIE VAN STEAK TARTAR, MET FOIE-KRULLEN, GEKOOKT EI BIJ LAGE TEMPERATUUR, GROENE MOSTERD, RODE BIET EN TRUFFEL.....22

## DE VERLEIDINGEN VAN ONCE PATISSIER

- “CHOCOLADETEMPEL” : GEKRUIDE CHOCOLADEBAVAROIS, WITTE CHOCOLADE SPIRAAL, PINDAPRALINÉ EN GEMBERIJS...9
- “PURPLE RAIN” : MASCARPONE SEMIFREDDO MET VIOOLTJESHART, BRAMENMACARON EN WITTE CHOCOLADEMOUSSE...8,50
- “TROPISCH FESTIVAL” : KOKOS- EN KAFFIR-LIMOENMOUSSE, YUZUSCHUIM EN PASSIEVRUCHTCOULIS...9
- PANNA COTTA VAN SCHAPENKAAS, ROMIGE RODE BIET EN NOOTMUSKAATIJS...8,50
- TIRAMISU-STIL KÜCHENCHEF.....8
- IJSJES EN SORBETS VAN DE WEEK...6,50