



Diner

Geserveerd vanaf 17.00 uur

APERITIEVEN

Kippenlever paté met cranberry jam en crostini	12.50
Waddenoester met mignonette saus, per stuk	5.00
🌿 Broodplankje met huisgemaakte kruidenboter, pesto en aioli	8.50
Charcuterie van 4 soorten Friese vleeswaren met Amsterdams zuur	15.00

VOORGERECHTEN

Steak tartaar klassiek aangemaakt, met eidooier, crouton en Parmezaan schuim	17.50
Carpaccio huisgeslagen ossenhaas met pesto pijnboonpitten en Friese oude kaas	17.50
Gerookte eendenborst met peer en platinum balsamico	15.00
Tartaar van tonijn met wakamé, wasabi en nori	17.50
Ceviche van roodbaars met gebrande avocado, piment, limoenblad en passievrucht	17.50
Rouleau van zeebaars met mosterd beurre blanc en croutons	17.00
🌿 Groene gazpacho met groene groente, appel, verveine en mierikswortel	12.50
🌿 Dry aged biet met karnemelk schuim, ingelegd mosterdzaad en amandel	14.50

HOOFDGERECHTEN

Kalfswang zacht gegaard met aardappel mousseline, kalfsjus en aardappelkaantjes	32.50
Wild zwijn in 2 bereidingen: stoof en filet, met zuurkool en jachtsaus	29.75
Tournedos met pastinaakpuree, gebakken pastinaak, zwarte knoflook en leverjus	45.00
Piepkijken met cantharellen, verse kruiden en kippenjus	32.50
Kabeljauw met gebarbecuede doperwtentpuree en Riesling saus	32.50
Bouillabaisse met kabeljauw, rivierkreeft, mosselen en crostini	32.50
Zeetong met beurre blanc en zeekraal	49.50
🌿 Spitskool van de green egg met kerrie kokossaus en notencrumble	24.50
🌿 Geroosterde pompoen met macadamia en miso beurre blanc	24.50

Bij al onze hoofdgerechten worden friet en salade geserveerd.

NAGERECHTEN

🌿 Tiramisu van gebakken suikerbrood, mascarpone mousse en koffie-beerenburg saus	10.50
🌿 Vijgen van de green egg met geitenkaas crème en honing	13.50
🌿 Chocolademousse met yuzukaramel, muntgel en kersenijis	11.50
🌿 Dame blanche met vanillemousse, cacao tuille, slagroomijs en chocoladesaus	9.50

Allergie of speciaal dieet?

Vraag onze medewerkers van de bediening of keuken of het door jouw gekozen gerecht een optie is, of wij de receptuur kunnen aanpassen of beter een vegetarische variant kunnen bieden. In geval van twijfel zullen wij overleggen.

🌿 = vegetarisch of vegetarisch mogelijk.