

**Voorgerecht / Entree**

Kalfstartaar

soba noedels | koriander | mayonaise van gerookte knoflook | sojaschuim | ponzu |  
fijne groenten | little gem | krokant van tapioca

*Veal Tartare*

*soba noodles | coriander | smoked garlic mayonnaise | soy foam | ponzu |  
fine vegetables | little gem lettuce | tapioca crisp*

of / or

Pijlstaart-inktvis

boekweit | peterseliewortel | citrus | groene kruiden | koolmerengue

*Squid*

*buckwheat | parsley carrot | citrus | green herbs | cabbage meringue*

**Tussengerecht / Entremets**

Romige soep van strandkrabben

aardappel | krabbenolie | bieslook

*Creamy Crab Soup*

*Potato | crab oil | chives*

**Hoofdgerecht vis / Main course fish**

Rode poon

aardappelmousseline | aardpeer | winterpostelein | Beurre Blanc met saffraan

*Red Gurnard*

*potato mousseline | Jerusalem artichoke | winter purslane | saffron Beurre Blanc*

of / or

**Hoofdgerecht vlees / Main course meat**

Eendenborst

bereidingen van knolselderij | Pommes Anna | cavolo nero | jus van eend

*Duck Breast*

*various preparations of celeriac | Pommes Anna | cavolo nero | duck gravy*

**Nagerecht / Dessert**

Worteltaart

bereidingen van wortel | mascarponecrème | wortelsorbet | walnoot

*Carrot cake*

*various preparations of carrot | mascarpone cream | carrot sorbet | walnut*

of / or

Assortiment van Europese kazen

Notenbrood | appelstroop

*Selection of European cheeses*

*Nut bread | apple syrup*

*Drieganglunch / three-course lunch menu: € 16,00 - Viergangendiner / four-course dinner menu: € 21,50*

*Passend wijnnarrangement bestaat uit 3 glazen wijn € 12,50*

*Appropriate wine arrangement consisting of 3 glasses of wine € 12,50*