



Appetizers

Lentegroenten	22
daslook, morieljes, Boeren Goudse Oplegkaas	
Tomaat	22
aardbei, citroentijm, bijenpollen	
Schelpdieren	22
bimi, bloedsinaasappel, tomatenolie	
Witte asperge	22
hollandaise, lievevrouwebedstro, druif	
Zeekat	24
spitskool, gochujang, guanciale	
Zoete aardappel	26
runderhart, suya, jus de veau	
Aubergine	27
mint, tempeh, zwarte knoflook	

Bites

Gillardeau oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Beignet, vijg, Oudwijker Fiore	6
Eendehart-anticucho, tamarinde, limoen	7
Noordzeekrab, mierikswortel, aardappel	8



Chef's Menu

Lentegroenten - daslook - morieljes

Schelpdieren - bimi- bloedsinaasappel

Witte asperge - hollandaise - lievevrouwebedstro *

Zeekat - spitskool - gochujang **

Zoete aardappel - runderhart - suya *

Kreeft - jus van geroosterde kip - cassia

Magnolia - doperwt - kiwi

4 gangen (*alleen lunch*) 90

6 gangen 120 *

extra gang 24 **

wijnarrangement 63 / 95 *

soft pairing 40 / 60 *

Vuurspecialiteiten

Zeebaars 42
gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus

Kreeft 55
jus van geroosterde kip, cassia, shokupan

Dry-aged Simmentaler ribeye 300g 86
geserveerd met béarnaisesaus

Desserts

Baba au café 18
mascarpone, marsala

Religieuse 16
macadamia, dulce de leche

Cookies & cream 22
Alpaco Ecuador 70%, chocolate chip cookie

Magnolia 18
dopewert, kiwi, citroenmelisse

Kaasplateau 19,5
selectie van drie