

KOUDE VOORGERECHTEN

BOTERVIS

Gegaard in citroenolie, witte grapefruit, verveine, crème van karnemelk € 32

NOORDZEEKRAB

In court bouillon gekookt, watermeloen, olie van bieslook en krokant van suiker € 39

KWARTEL

Zacht gegaard, gelei van kwartel, crème ganzenlever, crunch appel € 36

GROENTEN

Rode biet en tomaat, gemarineerde quinoa, poeder van olijfolie en notensla dressing € 29

WARME VOORGERECHTEN

"HET GOUDEN GEBAK" (vernoemd door Robert Kranenburg)

Ganzenlever en truffel, gebakken in briochedeeg, Périgordjus
(20 minuten bereidingstijd) € 42

NOORDZEETONG

Gepocheerd, bâtonnets van paling, groene tomaat, saus van gerookte knoflook € 38

OCTOPUS

Plancha, texturen van knolselderij, verse amandelen € 32

HOOFDGERECHTEN VIS

TARBOT

Gebakken, puree van witte uien, gepofte sjalot en jus met kappertjes en bosui € 49

ZEEDUIVEL

Gebraden, Collonata spek, gebakken kropsla, saus van peterselie € 39

KABELJAUW

Gepocheerd, room, poeder en jus van Taggiasche olijven, krokant van sardine € 38

RODE MUL

Gebakken, groene asperges, gekonfijte sinaasappel, pancetta en aardappel,
saus van Hollandaise € 37

HOOFDGERECHTEN VLEES

ANJOU DUIF

Gebraden op het karkas, zomergroenten, braadjus € 49

LOZÈRE LAM

Gebraden, doperwten en munt, tomaat en soloknoflook, jus van daslook € 48

KALFSHAAS

Gepocheerd, gebakken spek, kalfsmerg, linzen Du Puy en schuimige saus van kalf € 39

ZWARTE KIP "YINGYANG"

Aardappel, ui en spinazie
(per 2 personen te bestellen) €45 p.p

NAGERECHTEN

KAAS

Selectie kazen van de Lindenhoff uit Baambrugge €18

LATTE MACHIATO

Cabri Ariegeois en appelstroop €22

CITROEN

Op verschillende manieren bereid, crème, melksorbet en posset €15

AARDBEIEN

Met 25 jaar oude Aceto Balsamico, basilicumschuimpjes, vanille ijs €15

KERSEN

Gemarineerd, amandelijs, mousse van limoen €17

WARM DESSERT

SOUFFLÉ VAN ABRIKOZEN

Compôte van abrikozen, vanille ijs
(per 2 personen te bestellen, 20 minuten bereidingstijd) € 17 p.p.