

A LA CARTE

Onze à la carte is samengesteld uit verfijnde gerechten, bereid met seizoensgebonden en klassieke ingrediënten. Het is een combinatie van eigentijdse seizoensgerechten, waarin Chef Marko en zijn team kunnen experimenteren, en klassiekers zoals steak tartaar, gebakken ganzenlever en tarbot, die niet van de kaart zijn weg te denken. Of het nu gaat om een lichte lunch of een uitgebreid diner, de à la carte kaart biedt voor elk moment een passende culinaire ervaring.

Voorgerecht

Coquille - 25

Granny Smith | avocado | hazelnoot | vermouth

Marbré confit de carnard - 23

ganzenlever | biet | pompoen | balsamico | vijg

Kalfstartaar - 40

langoustine | truffel | radijs

Aubergine - 21

avocado | Granny Smith | hazelnoot

Sainte-Maure de Touraine - 24

pompoen | vijg | balsamico

Klassiekers

Steak Tartaar - 24

frisse groente | kwartel ei

Ganzenlever & kalfszwezerik - 30

paté | krullen | brioche

Gebakken ganzenlever - 25

Granny Smith | Calvados | suikerbrood
(dit gerecht kan ook als dessert)

Hoofdgerecht

Snoekbaars- 42 | 49

rode wijn zuurkool | morilles | topinamboer | beurre blanc

Tarbot - 50

Eveleens paling | gerookte aardappel | prei | verjus

Optioneel: Perle Imperial kaviaar - 17

Kalfszwezerik - 42 | 49

Brussels lof | Pata Negra | Parmezaan | truffel

Tournedos - 47

Wagyu 'Kagoshima' A5 entrecote - 95

Knolselderij en Croûte | pommes Dauphine | laurier

Optioneel: ganzenlever krul - 8.50

Gerookte aardappelmousseline - 34

verjus | prei | bieslook

Knolselderij en croûte - 38

truffelsaus | pommes Dauphine

King boleet - 34

Brussel lof | miso | ui | topinamboer

Dessert

Ode aan de Haagse hopjes - 15

doyenne du comice | hangop | amandel

Proeverij kazen van het 'Proefhuys' - 19

Compote | brood