

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 kan experimenteren, en klassiekers zoals steak tartaar, gebakken ganzenlever en tarbot, die niet van de kaart zijn weg te denken.

Voorgerecht

Kreeft - 30

coquille | gazpacho | tomaat | avocado

Zeebaars - 24

asperge | daslook | komkommer | amandel | basilicum

Oesters - 22

gepocheerd | bieslook | verjus | mousseline

wortel tartaar - 22

kwartel ei | frisse groente

tomaat- 24

gazpacho | amandel | basilicum

Tagiatelle van Asperge - 22

bieslook | verjus | mousseline

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

Tarbot - 47

petit légumes | saffraan | Hollandse garnaal | bosui

Kalfszwezerik - 42 | 49

doperwt | Eveleens paling | morilles

Tournedos - 47

Wagyu 'Kagoshima' A5 entrecote - 95

bloemkool en croûte | hazelnoot | pommes Anna | laurier

Lam - 47

asperge | tuinboon | artisjok | pommes Anna

Bloemkool en croûte - 36

hazelnoot | pommes Anna

Gebakken asperge - 36

Hoeve ei | morilles | paddenstoel

Dessert

Lambada aardbei - 15

rabarber | verveine | kwark | vanille

Proeverij kazen van het 'Proefhuys' - 22

Compote | brood