

Koningsmenu

Softshell krab en Thaise noedelsalade

Gebraiseerde zeeduivel, linzen, spinazie en gremolata

Kwartel, peterseliewortel, mais, spitskool en rode wijn-jus

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper

Vier gangen 47

Uit te breiden met

Kaas +12

Bastionmenu

Dhal, sperziebonen, paneer en krokante rijstnoedels

Gepofte aardappel, crème fraîche, kappertjes en kruiden

Quiche, waldorfsalade, witlof, gerookte appel en hazelnoot

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper

Vier gangen 42

Uit te breiden met

Kaas +12

Bijpassend wijnarrangement vier gangen 26

Kaas i.p.v. zoet +5



Voorgerechten

Gebakken eendenlever, abrikozentoffee, ingelegde perzik, wafel en pistache-muntolie	19
Pastrami met zoet-zure radijs, miso-mayonaise, mosterd en zeekraal	17
Prei terrine met een crème van Blue Stilton, vichyssoise en aardappelchips	13
Voorjaarssalade met asperges, rabarber, chiliboter, verveine en nori tempura	13
Bouillabaisse met Noordzeevis, toast, rouille en ansjovismayonaise	15
Geroosterde gamba's, topinamboer, palmhart, kokos en jus van kerrieblad	15



Hoofdgerechten

Gegrilde entrecote met artisjok, ui en Madeira jus (<i>eendenlever +7.5</i>)	26
Gebakken Iberico procureur met noedelsalade, pinda en hoisin	22
Gnocchi met tomaten, salie, olijvenroom en een groentensaus	19
Ravioli met choucroute van ui, spinazie, kruidnagelkaas en mandarijn-koffie vinaigrette	19
Gebraseerde zeeduivel, linzen, spinazie, cherrytomaat, gremolata en kreeftensaus	24
Rode poot met zwarte rijst, snijbonen, courgette, lardo en tosa vinaigrette	24



Desserts

Bloedsinaasappel, citrus sorbetijs, suzette room, basilicum en roze peper	12
Mango, yoghurt, lychee-granit�, passievruchtkaramel en kerrie masala crumble	12
Chocolade, verschillende bereidingen van pure chocolade	12
Assortiment van onze kaaswagen	14

Een borreltje na het diner? Wij presenteren u graag onze digestievenkaart.

