



Voorgerechten

Steak tartaar	14
<i>oude kaas – zuurdesem - zilverui</i>	
Bloemkool tempura	12
<i>baharat – zwarte knoflook - banaan</i>	
Dumpling	16
<i>iberico – appel – hoisin – jus van paddestoel</i>	
Tonijn	18
<i>komkommer – tomaat – chili</i>	
Terrine	20
<i>eend - brioche - peer</i>	

Hoofdgerechten

Eend	26
<i>gevogeltejus – witlof - ingelegde kers – boekweit</i>	
Wijting	26
<i>gebakken kool – crème van zongedroogde tomaat</i>	
Empanada	25
<i>rendang van spitskool – pinda – sambal</i>	
Wildzwijn	28
<i>zwarte bes - paddenstoel - mosterdjus</i>	
Wagyu bavette	40
<i>wortel in 3 bereidingen – misojus</i>	

Nagerechten

Tres leches	10
<i>bosbes – crumble – slagroom</i>	
Sticky toffee pudding	10
<i>mascarpone – dadel</i>	
Selectie van 4 kazen	16
<i>vruchtenbrood – walnoot – dip</i>	
Koffieservies	10
<i>2 zoete lekkernijen - koffie of thee</i>	
Espresso martini	9,5
<i>vodka - kahlúa - espresso</i>	