

Menu

3 course menu 95.00 | 4 course menu 110.00 | 5 course menu 125.00

WINE ARRANGEMENTS

3 course menu 45.00 | 4 course menu 60.00 | 5 course menu 75.00

Tuna Three Ways

Vitello Tonato - Tartar - Sashimi with Sesame
Baby Doll - Pinot Noir - Marlborough - New Zealand

Puffed Beet

Black Miso Mayonnaise - Red Beet Gazpacho - Citrus Granola
Baby Doll - Pinot Noir - Marlborough - New Zealand

Hanger Steak

Shallot Cream - Pommes Pont Neuf - Seasonal Vegetables - Shallot Gravy
Masi Campofiorin - Blend - Venetia - Italy

Cheese Assortment

Varying Cheese Selection - Fig/Nut Bread - Apple Syrup
Kopke Port (Ruby, Tawny, LBV, White, Rosé)

Banana Flambé

Banana Ice Cream - 5 Spices Crumble - Orange Zest
Maeli - Moscato d'Giallo - Padova - Italy

Menu

3 gangen menu 95.00 | 4 gangen menu 110.00 | 5 gangen menu 125.00

WIJNARRANGEMENTEN

3 gangen menu 45.00 | 4 gangen menu 60.00 | 5 gangen menu 75.00

Tuna Three Ways

Vitello Tonato - Tartaar - Sashimi met Sesam
Baby Doll - Pinot Noir - Marlborough - Nieuw Zeeland

Gepofte Biet

Zwarte Miso Mayonaise - Rode Bieten Gazpacho - Citrus Granola
Baby Doll - Pinot Noir - Marlborough - Nieuw Zeeland

Longhaas

Sjalotten Crème - Pommes Pont Neuf - Seizoensgroenten - Sjalotten Jus
Masi Campofiorin - Blend - Venetië - Italië

Kaas Assortiment

Gevarieerde Selectie Kaas - Vijgen/Noten Brood - Appelstroop
Kopke Port (Ruby, Tawny, LBV, White, Rosé)

Geflambeerde Banaan

Bananen Ijs - 5 Spices Crumble - Sinas Zest
Maëli - Moscato d'Giallo - Padova - Italië