



*Voorgerecht / Starter*

Gravad lax (gemarineerde zalm) - venkelmousse - asperges –  
bieslook - mosterd - yoghurt/aardappelcrème

*Gravad lax (marinated salmon) - fennel mousse - asparagus -  
chives - mustard - yoghurt/potato cream*

16.75

*winetip: Pouilly Fuissé*

Kalfstartaar - asperge - Cèpes - basilicumcrème - gefrituurde oester /

*Veal tartare - asparagus - Cèpes - basil cream - fried oyster*

16.75

*winetip: rosé CHIC*

*Hoofdgerecht/Main course*

Kabeljauw - asperges - artisjok - parelcouscous -  
Champagne - Rieslingsaus /

*Cod fillet - asparagus - artichoke - couscous -  
Champagne - Riesling sauce*

24.75

*winetip: Riesling*

Lomo de tira Ibérico – asperge – ei – kriel – Hollandaisesaus

*Lomo de tira Ibérico – asparagus – egg – potato – Hollandaise sauce*

24.75

*winetip: Riesling / Pinot Noir*