

O N Z E M A A N D M E N U

per tafel te nemen

voorgerechten

asperges | grijze garnaal | hoeve-ei 62° | mousseline

duo van huisbereide garnaal- en kaaskroket | toast

gmarineerde "Holstein" | crispy boekweit | knolselder | dashi (+ € 3)

tussengerecht (4 gangen)

ossenstaart | gebrande Amsterdamse uitjes | Boskoop appel

hoofdgerechten

zeebaars | groene asperges | Barba di Frate | pompelmoes

zwartpootkip | spitskool | zwarte look | jus groene curry

Salers entrecôte | salade | frietjes | béarnaise (+ € 6)

nagerechten

citroen | crèmeux | sorbet | merengue | crumble

huisgedraaid vanille ijs | warme chocolade | slagroom

kaasselectie door Domus Casei (+€ 5)

prijs per persoon zonder dranken; excl supplementen

3-gangen € 39 | 4-gangen € 47

all-in arrangement

met aperitief glaasje prosecco, waters, koffie & aangepaste wijnen

3-gangen € 60 | 4-gangen € 70

(aperitief gin-tonic +€ 5)

bob arrangement

aperitief gin-tonic alcoholvrij, 2 glazen aangepaste wijnen, waters, koffie € 17