

DINER

van 17:00 tot 21:30

VOORGERECHTEN

Brood en dips 5,75

Huis gerookte zalm met geleí van soja, hangop,
limoen kaviaar, witte bieten en schuím van gin en tonic 11,50

Gebraden tonijn met witte miso, loempia met eendenbout,
crème van ui, peterseliewortel en specerijen vinaigrette 12,50

Ceviche van dorade met grapefruit, bloedsinaasappel,
kumquat, gepofte quinoa, chimichurri en kruidensalade 11,50

Sushi van kingkrab met gele courgette,
eendenlever mousse, appel kaviaar,
tempura van zeekraal en saffraan kroepoek 16,50

Paling in 't groen met salade van citroenmelisse, papaja, jonge
spinazie, zuring, munt, kervel en basilicum olie 16,50

Vegetarisch tomatentaartje met gorgonzola picante, moerbeí
bessen, basilicum-avocado crème en soubise 11,50

Garnalenbisque van Hollandse garnalen 9,00

OESTERS (cru)

Gillardeau speciales, half dozijn 19,75

Oesters KW106 met 5 jaar oude sherry en vinaigrette van
soja en rauwe ui, per half dozijn 19,50

Proeverij van oesters, half dozijn (3 soorten) 19,50

Proeverij van oesters, heel dozijn (3 soorten) 38,50

DINER

van 17:00 tot 21:30

HOOFDGERECHTEN

Gebakken wilde zeebaars met geroosterde knolselderij, schuim van aardappel en truffel en cèpes saus 22,50

Bouillabaise, gevuld met diverse vissoorten, schaal- en schelpdieren, saffraan rouille en een crouton 23,50

Tonijnsteak met een krokante shii-take ravioli, maïs, diverse bonen en antiboise dressing 25,50

Gegrilde grietfilet met prei kofta, geroosterde prei en schaaldieren dressing 23,50

Gebakken zeewolf met mosselen, pommes fondant, komkommer, gel van citroen en saffraan jus 22,50

Vegetarische iets 21,50

Vangst van de dag (dagprijs)

Frites bij het hoofdgerecht 2,00

FRUITS DE MER

Halve kreeft | langoustines | oesters | vongole | kokkels | scheermessen | Hollandse garnalen | Noordzeekrab 45,00 p.p.

In mei uitsluitend op reservering!

Plateau wordt geserveerd met brood, boter en diverse sauzen.

Afhankelijk van aanvoer en seizoen kan de samenstelling iets variëren.

DINER

van 17:00 tot 21:30

NAGERECHTEN

Tiramisu met pure chocolade druppels,
koffie crumble en avocado-kokos crème 10,⁵⁰

Witte chocolademousse met gel van aardbei,
taartje van witte chocolade, en aardbei sorbertijs 10,⁵⁰

Mousse van cheesecake met gemarineerde pruimen, crumble
van Oreo en Nutella roomijs 10,⁵⁰

Yoghurt parfait met rode bessensaus en
noten-karamel crumble 11,⁵⁰

Hollands kaasplankje met verschillende garnituren 12,⁵⁰

VERRASSING MENU'S

Laat u verrassen door de chef met een heerlijke verzameling van
specialiteiten. Alleen per tafel te bestellen.

3 gangen - 39,⁵⁰

4 gangen - 46,⁵⁰