

DINER

van 17:00 tot 21:00

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

VOORGERECHTEN

Brood en dips 6,⁷⁵

Gemarineerde zalm met rode biet, cremeaux van rode biet, schuim van biet, yuzu crème, limoen kaviaar en mini biet 13,⁵⁰

Tartaar van tonijn met crème van zwarte knoflook, verschillende bereidingen van zee alg, tempura van Japanse oester en specerijen vinaigrette 13,⁵⁰

Gebakken coquilles met crème van artisjok en granny smith, coulis van kropsla, appelbolletjes, frambozen, gelei van bleekselderij en granny smith en aceto balsamico 18,⁵⁰

Sushi van zacht gegaarde heilbot met eendenlever, sepia kroepoek, mierikswortel crème en ingelegde groene asperge 18,⁵⁰

Feta met verse vijgen, cherrytomaat, mini komkommer, Griekse yoghurt, schuim van komkommer, olijven, kappertjes en crème van puntpaprika 13,⁵⁰

DINER

van 17:00 tot 21:00

HOOFDGERECHTEN

Gegrilde zeebaars filet met saffraan risotto,
gel van dragon, chutney van wortel en
sinaasappel en wortel-kreeftenjus 26,⁵⁰

Bouillabaise, gevuld met diverse vissoorten, schaal- en
schelpdieren, rouille en een crouton 24,⁵⁰

Tonijnsteak met gekonfijte eendenbout,
couscous van bloemkool en kokos, haricots vert en
oosterse pindadressing 27,⁰⁰

Gebraden kabeljauwrug filet met creme van nicola, gebakken
spinazie, gerookte paling en een
beurre blanc van peterselie en citroengras 25,⁵⁰

Quiche met gekonfijte aardpeer, gorgonzola picante,
gedroogde tomaat, oregano en amandel 24,⁵⁰

Vangst van de dag (dagprijs)

Frites bij het hoofdgerecht 2,⁵⁰

DINER

van 17:00 tot 21:00

OESTERS (cru)

Gillardeau speciales, half dozijn 20,75

Oesters KW106 met 5 jaar oude sherry en vinaigrette van soja en rauwe ui, per half dozijn 21,50

Proeverij van oesters, half dozijn (3 soorten) 20,75

Proeverij van oesters, heel dozijn (3 soorten) 40,00

FRUITS DE MER

Kreeft | langoustines | oesters | vongole |
kokkels | scheermessen | Hollandse garnalen |

Noordzeekrab 49,75 p.p.

Plateau wordt geserveerd met brood, boter en diverse sauzen.

Afhankelijk van aanvoer en seizoen kan de samenstelling iets variëren.

NAGERECHTEN

Tiramisu 11,50

mascarpone, koffie crumble, avocado en kokos

Gegrilde perzik 12,50

mascarponemousse, granaatappel en yoghurt ijs

Oreo parfait 11,50

vanille parfait, Oreo crumble,
chocolade mousse en vers fruit

Pina Colada 12,50

kokos cake, pina colada schuim,
ananas en mango sorbetijs

Hollands kaasplankje 13,50

met verschillende garnituren