

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 - 47,⁵⁰

VOORGERECHTEN

Brood en dips 6,⁷⁵

Filet American van tonijn met crème van ansjovis, ansjovis wafeltje en een crumble van zee alg en wasabi 13,⁵⁰

Coquilles met een schuim van puntpaprika, chorizo vinaigrette, gebrande bloemkool en een kletskop van Old Rotterdam 18,⁵⁰

Ceviche van kabeljauw met venkel, krab mayonaise, gepofte quinoa en zoetzuur van komkommer 13,⁵⁰

Gebakken gamba's met wilde rijst, schuim van limoenblad en kokos, tapioca van spicy bacon, mango en krokant rijstpapier 13,⁵⁰

Garnalenbisque van Hollandse garnalen 10,²⁵

DINER

van 17:00 tot 21:00

HOOFDGERECHTEN

Heilbotfilet met rendang van spitskool, schaaldieren risotto, aubergine crème en jus van langoustine 24,50

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

Tonijnsteak van de gril met een lichte knoflook crème, geroosterde baby paksoy, shii take en een beurre blanc op smaak gebracht met bonito 27,00

Gebakken rog vleugel met 2 bereidingen van witlof, kroketje gevuld met chorizo en een vanille beurre blanc 25,50

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 soja, gember,
limoen en komkommer, per half dozijn 21,50

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

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

NAGERECHTEN

Chocolade cremeux met crumble van koffie,
gelei van mandarijn en sorbet van mandarijn 11,50

Cheesecake met amandel crunch,
amarenen kersen en yoghurt ijs 11,50

Kaasplateau met marmelade van peer en notenbrood 12,50