

Diner 17:00 - 21:30

Onze kaart kent geen vaste volgorde. Je kunt klein beginnen, ergens instappen of blijven hangen bij wat je aanspreekt.

Alles mag, niets hoeft.

Klein

Oeuf mayo Mayonaise van piccalilly met gepofte granen.	3.9
Brood Gerookte boter en balsamico vinaigrette.	7.5
Oester Rode wijnazijn vinaigrette en citroen.	3.9
Oester Zeekraalcrème, hibiscus vinaigrette en aalbessen.	4.9

Voor

Tonijntartaar Watermeloen, wasabi-emulsie, zoetzure radijs, zeevierkaviaar, vinaigrette van yuzu en limoenblad.	14.5
Gekonfijte kabeljauw Mangomarrow, mangosalsa, paksoi, kaffir-habanero mayonaise en krokante wonton.	14
Kalfstong carpaccio Salade van gerookte roseval aardappel met witte asperge, eidooiercrème, truffel en lamsoren.	13.5
Bresaola Zwarte olijven cake, aardbeien, basilicum semifreddo, mayonaise van gerookte olijfolie en gemarineerde olijven.	14
Cashew "lever" paté Bospeen, sinaasappel, venkel, desemcrackers en bospeen-witte aceto vinaigrette.	13
Parmezaan crèmeux Courgettelinten, frambozengel, koffie vinaigrette, zoetzure cherrytomaatjes en koffiecrumble.	13.5

Tussen

Doperwt dumplings | Vulling van doperwten en munt, witte asperges en verse doperwten, daslook hollandaise en broodkruim. 14

Korean fried artichoke | Kimchi espuma, sesam en bosui. 13.5

Rundertartaar | Rösti, bieslookmayonaise, crème van pecorino en krokante kappertjes. 15.5

Oester bao buns | Gefrituurde oester, nori aioli, bosui en coleslaw met yuzu en gember. (2 stuks) 13.5

Midden

Onglet steak | Meiknol, krokante polenta, crème van spinazie, gestoofde rundersukade en jus met vadouvan. 24.5

Koolrabi teriyaki | Crème van bloemkool en zwarte sesam, paddenstoelenjus, paksoi, enoki en shiitake. 20

Corvinafilet | Op de huid gebakken, witte asperges, zeekraal, gepofte tomaatjes, aardappelmousseline en zeekraal beurre blanc. 25

Gestoofd lamsvlees | Fregola met saffraan, doperwten, gepofte paprika, verse munthangop en lamsjus. 23.5

Naast

Pletpiepers | Piccalillymayonaise. 6.5

Zachtgegaarde prei | Eidooiercrème, gerookte amandel en geschaafde comté. 9

Bar 12:00 - 22:30

Oeuf mayo Mayonaise van piccalilly met gepofte granen.	3.9
Brood Gerookte boter en balsamico vinaigrette.	7.5
Bitterballen rundvlees of vegan Graanmosterd, per stuk.	1.2
Notenmix Old bay seasoning.	5
Kaas van Bastiaansen Bio Wisselend assortiment.	12.5
Gemarineerde olijven Citrus en venkelzaad.	5.5
Ossenworst Cornichons en graanmosterd.	12.5
Graanhandel leverworst Cornichons en broodcrackers.	10
Oester Rode wijnazijn vinaigrette en citroen.	3.9
Oester Zeekraalcrème, hibiscus vinaigrette en aalbessen.	4.9
Flatbread gekonfijte roseval Kruidenboter en lamsoren.	13.5
Flatbread groene asperge Beurre noisette en Parmezaan.	13.5
Flatbread camembert Spek, sjalot, balsamico en druiven.	16

Na 17:00 - 22:30

Vanille-ijs Zwarte cacaocrumble en koffie espuma.	7.5
Rabarber tartelette Met pistache frangipane, magnolia gel, frisse rabarber en pistache roomijs.	11.5
Aardbei sorbet Citroenverbena-olijfoliecake, verse aardbei, ganache van pure chocolade en citroenverbena meringue.	11.5
Brabantse blauwe Blauwschimmelkaas, hazelnootcrumble, blauwe bessencompote en aceto balsamico.	12.5
Bonbons van Friandries 3 stuks.	5.5