

Welkom
Geniet, proef en beleef

**Frans als basis doorweven met
specerijen uit de Oriënt, Bazaar
en geïnspireerd door smaak....**

**Een passende wijn geschonken
met verve,**

**een genot brengt smaken
samen en verbindt...**

Bram en Patricia

Seizoensmenu

Snoekbaars – kruidenkorst – snijboon

Steak tartaar – piccalilly – eidooier – spelt –
zoetzure groentjes

supp. van €3,75 voegen wij 1 rauwe Gillardeau oester toe

langoustine – risotto – krokante garnaal –
worteljus

eendenlever – tsukemen – enoki – kombu –
Gillardeau**

Rendang – sukade steak – rode ui

bavette – knolselder – knolraap – jus madeira
supp. van €7,50 voegen wij eendenlever toe

ambachtelijke kazen
wenst u kaas in plaats van zoet dan rekenen wij een
supplement van €6,75

mokka – chocolade - karnemelk

5-gangen: € 69,50

Snoekbaars – steak tartaar – langoustine – bavette
– mokka

drankarrangement: € 41,50

6-gangen: € 79,50

Snoekbaars – steak tartaar – langoustine – rendang
– bavette – mokka

drankarrangement: € 49,50

7-gangen: € 89,50

Snoekbaars – steak tartaar – langoustine – rendang
– bavette – kaas – mokka

drankarrangement: € 58,50

** signature dish € 25,- supp.

