



GERECHTEN

Zeeuwse Creuse • 4 per oester

citroen • sjalot azijn

Langoustinestaart • 24

lijnzaadsalade • curry crème • foreleitjes

Groene gazpacho • 16•

burrata • avocado • granaatappel

Forel gravadlax van 't Smallert • 17

geroosterde prei • hangop • augurken vinaigrette

Tartaar van gebraden ossenhaas • 16

spinazie • Bergse ansjovis • dragon

Mille feuille van biet • 17•

Tomasu beurre blanc 24 maanden • peterselie olie

Tartelette rendang • 19

spruiten • geitenbok • Granny Smith

Koolraap in zoutkorst • 19•

Texelse oude geitenkaas • lavas • zwarte bessen

SCHOTELS

Halve kreeft in twee gerechten • 37

scharen • spinazie • kokosbisque
staart • eekhoortjesbrood • ui • abrikoos

Zeeduivelstaart in bruine boter • 34

ratatouille • basilicum • piquillo

Groene asperges in twee gerechten • 28•

mousseline • 63°C dooier • zwarte truffel
kaaschips • wilde paddenstoel • gepofte parelgort

Drooggerijpte Simmentaler rib-eye | 4 weken • 18 per ons

béarnaise • vleespeultjes • merg • frites

Varkenshesp • 28

Jonagold • mierikswortel • wilde kruiden

KAZEN EN DESSERTS

Hollands kaas uit onze kaaskamer • 19

brioche feuilleté • condimenten

Heilige drie-eenheid van Leidse melk • 13

Leidsche kaas • karnemelksorbet • Blaarkop boterkoek

Rijstebrij • 11

Abrikozencompote • advocaat • limoen cremeux

Millefeuille • 12

rabarber • geitenyoghurt • vanille vinaigrette

Sinaasappel-marmeladecake • 12

chocolade sorbet • Italiaanse meringue

• Vegetarisch, of zo te bereiden.