

Gerechten

'Zeeuwse' Creuse • € 4 per oester

citroen • sjalot • rode wijnazijn

Gazpacho van rode biet • € 16●

geitenkaas • chioggia biet • granaatappel

Aardpeer • € 17●

salade • poeder • aangezuurde beurre blanc

Gebrande makreel • € 18

koolrabi • crème van codium • Willem's Wermoed vinaigrette

Rode mul • € 19

furikake • pompoen • salie

Ceviche van Sint Jacobsmossel • € 19

passievrucht • wortel • abrikoos

Koolraap in zoutkorst • € 19●

Texelse oude geitenkaas • lavas • zwarte bes

Geglaceerde kalfswang • € 22

pastinaak • champignon • rode ui • zwarte knoflook

Bloemkool • € 24●

63°C dooier • portabella • hazelnoot • bruine boter

Langzaam gegaarde varkensrug • € 26

mole • tamarinde • bataat

'Zeeuwse' creuse in twee gangen • € 28

tempura • spruitjes • lavas
rode kool • ossenstaart • Granny Smith

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

béarnaise • vleespeultjes • merg • friet

Nagerechten

Koraal • € 11

duindoornbes • parfait van Hierbas de Las Dunas • witte chocolade

Pompoen • € 12

sinaasappel • sesam • pure chocolade

Oudwijker Colosso • € 13

ijs - gembercake • ingelegde druiven van 'de Leeuw'

Het melkmeisje • € 13

vanille panna cotta • melksorbet • krokant van melk

Nederlandse kaas uit de kaaskamer • € 19

brioche feuilletée • condimenten

Chef's verrassing-menu

2 gangen • € 30.0

3 gangen • € 39.5

4 gangen • € 52.5

Dishes

'Zeeuwse' Creuse • € 4 each oyster

lemon · shallot · red wine vinegar

Beetroot gazpacho • € 16●

goat cheese · chioggia beet · pomegranate

Jerusalem artichoke • € 17●

salad · powder · beurre blanc of fermented juice

Charred mackerel • € 18

kohlrabi · codium cream · vermouth vinaigrette

Red mullet • € 19

furikake · pumpkin · sage

Ceviche of scallops • € 19

passion fruit · carrot · apricot

Swede in saltcrust • € 19●

Texels old goat cheese · lovage · black currant

Glazed veal cheek • € 22

parsnip · mushroom · red onion · black garlic

Cauliflower • € 24●

63°C yolk · wild mushrooms · hazelnut · brown butter

Slow cooked pork filet • € 26

mole · tamarind · sweet potato

Oyster in two courses • € 28

tempura · Brussels sprouts · lovage
red cabbage · oxtail · Granny Smith

Dry-aged Simmentaler rib-eye | 4 weeks • € 18 each 100gr

bearnaise sauce · sugar snaps · bone marrow · fries

Cheese and desserts

Coral • € 11

sea buckthorn · parfait of Hierbas de Las Dunas · white chocolate

Pumpkin • € 12

orange · sesame · dark chocolate

Oudwijker Colosso • € 13

ice cream · gingercake · 'de Leeuw' pickled grapes

Het melkmeisje • € 13

vanilla panna cotta · buttermilk sorbet · crunch of milk

Dutch cheese from our cheese room • € 19

brioche feuilletée · condiments

Chef's surprise-menu

2 courses • € 30.0

3 courses • € 39.5

4 courses • € 52.5