



Gillardeau-oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Beignet, gerookte foreleitjes, crème fraîche	7
Gegrilde kipvleugel, ranchsaus, oregano	7
Groene asperge, citrus, kombu	6
Gele gazpacho, diverse crudités, roos, lavas	22
Tomaat, aardbei, bijenpollen, citroentijm, kruiden uit onze daktuin	24
Gerookte forel van 't Smallert, courgette, huacatay, citrus	24
Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek	25
Zeebaars gegrild op Baskische wijze, knoflook pil-pil saus	42
Kreeftenstaart, jus van geroosterde kip en cassia, shokupan	55
Dry-aged ribeye van Simmenthaler rund, bearnaisesaus 300g	86
Franse friet, kewpie mayonaise, gerookte ketchup	7
Gegrilde rigatoni, schuim van Boeren Goudse Oplegkaas	8
Salade van kropsla, vlierbloesemvinaigrette, kruiden uit onze daktuin	8
Kaasplateau, selectie van drie	21
Framboos, zwarte sesam, zeewieren	18
Cookies & Cream, Alpaco Ecuador 70%	22

### **Chef's menu**

Gele gazpacho, diverse crudités, roos, lavas  
Gerookte forel van 't Smallert, courgette, huacatay, citrus  
*Zeekat, spitskool, gochujang, guanciale, bouillon van gerookt buikspek \**  
Kreeftenstaart, jus van geroosterde kip en cassia, shokupan  
Framboos, zwarte sesam, zeewieren

Menu	90 / 115 *
Wijnarrangement	63 / 80 *
Soft pairing	40 / 50 *