



À la carte

Radicchio pistache, roos, vijgenblad	19,5
Stengelsla zeewier, miso, vierbloesem	20
Kreeft bloedsinaasappel, lavas, Gewürztraminer	32
Oosterschelde oester karnemelk, dille, mierikswortel	20
Zeekat spitskool, gochujang, guanciale	22,5
Terrine van aardpeer walnoot, Remeker kaas, sakura	23
Bara kalfszwezerik, tomatillo, stengelsla, yuzu	24,5
Kwartel butter chicken-saus, daslook, groene tomaat	28

Bites

Gillardeau oester	7
Zeeuwse creuse à la flambadou, rundervet, pangrattato	7
Mochi alla puttanesca	6
Eendehart-anticucho, tamarinde, limoen	7
Mossel 'croquette', aji amarillo, pimenton 2 stuks	6



Chef's Menu

Radichchio - roos - vijgenblad

Oosterschelde oester - karnemelk - dille

Zeekat - spitskool - gochujang *

Aardappelnoedel - gerookte Munster - truffel *

Kwartel - butter chicken-saus - daslook

Nashipeer - moerasspirea - pollen

4 gangen (*alleen lunch*) 75 p.p

6 gangen 105 p.p. *

wijnarrangement 57 / 85 *

soft pairing 40 / 60 *

Vuurspecialiteiten

Zeebaars gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus	40
Longhaas 300g geserveerd met béarnaisesaus	45
Dry-aged Simmentaler ribeye 300g geserveerd met béarnaisesaus	85
Baambrugs big 300g dry-aged zadel, chimichurri, epazote	35
Tomahawk steak Gasconne kruidenboter, hollandaisesaus	dagprijs

Desserts

French toast kaneel, citroen, tuille	15
Nashipeer moerasspirea, pollen, hooi	15
Rijst soja, wortel, five spice	15
Kaasplateau selectie van drie	18
Sgroppino mandarijn, Frangelico	12,5
Affogato	8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering