



À la carte

Koolrabi druif, granola, yuzu	17
Peulvruchten bloemkool, hazelnoot, rode biet	17
Langoustine courgette, kokosbisque, groene kruiden	20
Coquille komkommer, passievrucht, aguachile	18
Zeekat spitskool, gochujang, guanciale	20
Terrine van aardpeer walnoot, Remeker kaas, sakura	21
Bara kalfszwezerik, tomatillo, aspergesla, yuzu	22
Fazant olijf, vadouvan, rucola	22

Bites

Mochi alla puttanesca	6
Gillardeau oester	7
Zeeland creuse à la flambadou, rundvet, pangrattato	7
Aardpeer, spekbokking, bieslook	7
Fazant drumstick, daslook, kerrie	7



Chef's Menu

Koolrabi - druif - granola

Coquille - passievrucht - aguachile

Aardappelnoedel - mais - herfsttruffel

Zeekat - spitskool - gochujang *

Fazant - olijf - vadouvan

French toast - kaneel - citroen

80 p.p

95 p.p. *

wijnarrangement 60 / 70

soft pairing 45 / 54

Vuurspecialiteiten

Gevulde kwartel eekhoorntjesbrood, prei, curryblad	40
Zeebaars gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus	30
Basse-Côte sambal matah, knoflook, zwartebonenjus	50
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
Kaasplateau selectie van drie	18
Affogato	8,5

Alle gerechten en prijzen zijn onder voorbehoud van verandering