



## Appetizers

<b>Doperwt</b> basilicum, tomaat, lardo	19,5
<b>Stengelsla</b> zeewier, miso, vierbloesem	20
<b>Kreeft</b> bloedsinaasappel, lavas, Gewürztraminer	32
<b>Hamachi</b> sambal, kokos, koffie	20
<b>Asperge</b> bonenkruid, sherry, nootmuskaat	25
<b>Zeekat</b> spitskool, gochujang, guanciale	22,5
<b>Eikhaas</b> ajo blanco, citroentijm, radijs	23

## Bites

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



## Chef's Menu

Doperwt - basilicum - tomaat

Hamachi - sambal - kokos

Asperge - bonenkruid - sherry \*

Zeekat - spitskool - gochujang \*

Kwartel - butter chicken-saus - daslook

Amandel - tonka - moerasspirea

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

6 gangen 105 p.p.\*

wijnarrangement 57 / 85 \*

soft pairing 40 / 60 \*

## Vuurspecialiteiten

**Kwartel** 28  
butter chicken-saus, daslook, groene tomaat

**Zeebaars** 40  
gegrild op Baskische wijze met knoflook pil-pil saus

**Longhaas** 250g 48  
looksoorten, bordelaisesaus, merg

**Dry-aged Simmentaler ribeye** 300g 85  
geserveerd met béarnaisesaus

**Baambrugs big** 250g 38  
chanterelle, bruine boter, vlierbloesem

## Desserts

**Paris-Brest** 12  
miso karamel, cashew, sesam

**Amandel** 12  
tonka, moerasspirea, honing

**Fraisier** 14  
vanille, bergamot, aardbeisorbet

**Arlette** 14  
rabarber, roze peper, magnolia-ijs

**Kaasplateau** 18  
selectie van drie