

'TIME CREATES CREATIVITY'

Bas van Kranen - Executive Chef

## A LA CARTE

### LICHT & FRIS

GEFERMENTEERDE WORTEL 25  
Geitenboter, saffraan en citrusafrikaan

LANGOUSTINE 30  
Indiase specerijen en pompoen 'tortellini'

EENDENLEVER 26  
Noordzeekrab, appel en groene olijf

COQUILLES 30  
Thaise garnalen consommé,  
sesam en yuzu

KREEFT 30  
'Frozen souffle' van mara de bois  
aardbei en vergiste tomaat

ASETRA KAVIAAR 65  
Wagyu tartaar, peterselie  
en mierikswortel

### RIJK & VOL

TARBOT 54  
Saus 'de tête', knolselderij dimsum  
en gezouten citroen

KABELJAUW 45  
Aroma's van de zee

ANJOU DUIF 54  
Puntarella, gepofte granen  
en hop bloesem

TOURNEDOS ROSSINI 85  
Gerijpte ossenhaas, zwarte truffel  
en eendenlever

HOLLANDSE REERUG 58  
Houtskool biet, muskaat druif  
en walnoot

## MENU

### BODEM & ZEE

GEFERMENTEERDE WORTEL  
Geitenboter, saffraan en citrusafrikaan

KREEFT  
Mara des bois aardbei, tomaat en verveine

KABELJAUW \*  
Aroma's van de zee

TARBOT  
Saus 'de tête', knolselderij dimsum  
en gezouten citroen

HOLLANDSE REERUG  
Houtskool biet, muskaat druif  
en walnoot

EENDENLEVER\*\*  
Noordzeekrab, appel en groene olijf

DAMASCUS ROOS  
Lychee, rode biet en geitenkaas

5 gangen 88  
6 gangen 108\*  
7 gangen 128\*\*

### AARDE & NATUUR

GEFERMENTEERDE WORTEL  
Geitenboter, saffraan en citrusafrikaan

BURRATA\*  
Wintertruffel, Williams peer, brandy en hazelnoot

HOUTSKOOL BIET  
Charolais, rode bosbes, salie en appel

JONGE PREI  
Aardappel, mierikswortel en peterselie

KOOL  
Comté, umeboshi en beurre noisette

KNOLSELDERIJ\*\*  
Groene olijf, gezouten citroen en amandel

DAMASCUS ROOS  
Lychee, rode biet en geitenkaas

5 gangen 88  
6 gangen 108\*  
7 gangen 128\*\*