

'TIME CREATES CREATIVITY'

Bas van Kranen - Executive Chef

A LA CARTE

LICHT & FRIS

LANGOUSTINE 39
Tamarillo 'leche de tigre'
met Damascus roos

EENDENLEVER 32
Noordzee krab met groene olijf
en appel

GESTOOMDE OESTER 34
Mineralen en aroma's van de zee

ATLANTISCHE KABELJAUW 30
Bergamot citroen met mosselen
en maggikruid

RIJK & VOL

TARBOT 'JUS DE TETE' 58
Stengel groenten met gezouten citroen
en nori

ZONNEVIS 58
Carabinero met gefermenteerde
paprika en framboos

ANJOU DUIF 54
Puntarelle met geroosterde boekweit
en hop bloesem

DAMHERT 58
Jenever spek met geitenboter
en mandarijn

MENU

BODEM & ZEE

ATLANTISCHE KABELJAUW
Bergamot citroen met mosselen
en maggikruid

LANGOUSTINE *
Tamarillo 'leche de tigre'
met Damascus roos

GESTOOMDE OESTER
Mineralen en aroma's van de zee

TARBOT 'JUS DE TETE' *
Stengel groenten met gezouten citroen
en nori

DAMHERT
Jenever spek met geitenboter
en mandarijn

EENDENLEVER
Noordzee krab met groene olijf
en appel

HONINGRAAT
Gefermenteerde abrikoos met knolselderij
en Guernsey melk

5 gangen 98
7 gangen 128*

AARDE & NATUUR

POMPOEN
Vadouvan met crème fraiche en gnocchi

BBQ SPRUIT
Bergamot citroen met beurre noisette
en kastanje

INGEMAAKTE WINTER TRUFFEL *
Alp blossom met kweepeer en citroentijm

STENDEL GROENTEN
Gezouten citroen met gefermenteerde broccoli

RODE BIET
Geitenboter met cranberry en appel

HOPSCHEUTEN *
Witbier met boekweit en gepocheerd hoeve ei

HONINGRAAT
Gefermenteerde abrikoos met knolselderij
en Guernsey melk

5 gangen 88
7 gangen 118*