

SEIZOENSMENU

MENU VAN DE CHEF

AMUSES

Taggiasche olijf | Meringue
Eigenheimer | Zalm

VOORGERECHT

Kabeljauw sashimi | Rode biet | Ui

TUSSENGERECHT 1

[BIJ 4 EN 5 GANGEN]
Coquille | Saffraan bloemkool | Doperwten |
Hazelnoot

TUSSENGERECHT 2

[BIJ 5 GANGEN]
Eendenrillete | Amarena-kers | Balsamico | Brioche

HOOFDGERECHT

Hert | Yam aardappel | Paddenstoelen

KAASPLATEAU

[BIJ 6 GANGEN]
Kaasselectie van het Kaasfort Amsterdam

DESSERT

Amaretto cheesecake | Speculaas | Appel-kaneel

5,- supplement kaasplateau ipv dessert

VEGETARISCH MENU

AMUSES

Taggiasche olijf | Meringue
Eigenheimer | Tomaat

VOORGERECHT

Vegan zalm | Rode biet | Ui

TUSSENGERECHT 1

[BIJ 4 EN 5 GANGEN]
Knolselderij | Saffraan bloemkool | Doperwten |
Hazelnoot

TUSSENGERECHT 2

[BIJ 5 GANGEN]
Pulled jackfruit | Amarena-kers |
Balsamico | Brioche

HOOFDGERECHT

Flespompoen | Yam aardappel | Paddenstoelen

KAASPLATEAU

[BIJ 6 GANGEN]
Kaasselectie van het Kaasfort Amsterdam

DESSERT

Amaretto cheesecake | Speculaas | Appel-kaneel

5,- supplement kaasplateau ipv dessert

PRIJZEN

3 GANGEN SEIZOENSMENU 41,50

3 gangen wijnarrangement 25,-

4 GANGEN SEIZOENSMENU 49,50

4 gangen wijnarrangement 31,-

5 GANGEN SEIZOENSMENU 59,50

5 gangen wijnarrangement 37,-

6 GANGEN SEIZOENSMENU 69,50

6 gangen wijnarrangement 43,-

alle wijnen van het wijnarrangement zijn ook los per glas te bestellen voor 7,75

SEASONAL MENU

CHEF'S MENU

AMUSES

Taggiasca olive | Meringue
Eigenheimer | Salmon

STARTER

Codfish sashimi | Red beet | Yuzu

INTERMEDIATE 1

[WITH 4 AND 5 COURSES]
Scallop | Saffron cauliflower | Hazelnut

INTERMEDIATE 2

[WITH 5 COURSES]
Duck liver | Amarena cherry | Balsamic | Brioche

MAIN COURSE

Venison | Yam | Mushrooms

CHEESE PLATTER

[WITH 6 COURSES]
Cheese selection from Het Kaasfort Amsterdam

DESSERT

Amaretto cheesecake | Speculoos | Apple-cinnamon

5,- cheeseplatter instead of dessert

VEGETARIAN MENU

AMUSES

Taggiasca olive | Meringue
Eigenheimer | Tomato

STARTER

Vegan salmon | Red beet | Yuzu

INTERMEDIATE 1

[WITH 4 AND 5 COURSES]
Celeriac | Saffron cauliflower | Hazelnut

INTERMEDIATE 2

[WITH 5 COURSES]
Pulled jackfruit | Amarena cherry | Balsamic | Brioche

MAIN COURSE

Jerusalem artichoke | Yam | Mushrooms

CHEESE PLATTER

[WITH 6 COURSES]
Cheese selection from Het Kaasfort Amsterdam

DESSERT

Amaretto cheesecake | Speculoos | Apple-cinnamon

5,- cheeseplatter instead of dessert

PRICES

3 COURSES SEASONAL MENU 41,50

3 course wine pairing 25,-

4 COURSES SEASONAL MENU 49,50

4 course wine pairing 31,-

5 COURSES SEASONAL MENU 59,50

5 course wine pairing 37,-

6 COURSES SEASONAL MENU 69,50

6 course wine pairing 43,-

*all wines are in the wine pairing
can also be ordered separately by the glass for 7,75*