

MENU OP GROTE HOOGTE

Meringue van rode kool – appel – bruine ui

“Aguachille” Gele biet – jalapeño – zoete aardappel
*Zeebaars – bloemkoolcouscous – peer**

Hollandse schelpen – paëllapastille – chorizo

*Wilde gamba – pompoen – baharat**

Sprot – knolselderij – verjus – aardappelmousseline

*Eendenborst – rillette – abrikozenwijn – quinoa – dosa**

Mandarijn – hibiscusmeringue – specerijencake – gin

*Cremeux chocolade – miso – Markoesa – karamel**

Menu 4 gangen * 85

Menu 7 gangen 115

MENU OP GROTE HOOGTE

VEGETARISCH

Meringue van rode kool – appel – bruine ui

“Aguachille” Gele biet – jalapeño – zoete aardappel

*Rettich – bloemkoolcouscous – peer**

Dry aged biet – paëllapastille – amandel

*Aubergine – pompoen – baharat**

Wortel – knolselderij – verjus – aardappelmousseline

*Kingboleet – abrikozenwijn – quinoa – dosa**

Mandarijn – hibiscusmeringue – specerijencake – gin

*Cremeux chocolade – miso – Markoesa – karamel**

Menu 4 gangen* 75

Menu 7 gangen 95

A LA CARTE

“Aguachille” Gele biet – jalapeño – zoete aardappel 18

Zeebaars – bloemkoolcouscous – peer 22

Wilde gamba – pompoen – baharat 22

ICON DISH Ravioli – truffel – kaas – lardo di Colonnata – bresaola – hazelnoot 45

Eendenborst – rillette – abrikozenwijn – quinoa – dosa 28

Black Angus flat iron steak – draadjesvlees – citruspolenta 32

Mandarijn – hibiscusmeringue – specerijencake – gin 14

Cremeux chocolate – miso – Markoesa – karamel 14

Kaas assortiment 22

LUNCH 58

Meringue van rode kool – appel – bruine ui

ZEEBAARS

bloemkoolcouscous – peer

SEE BASS – cauliflower couscous – pear

WILDE GAMBA

pompoen – baharat

WILD PRAWN – pumpkin – baharat

EENDENBORST

rillette – abrikozenwijn – quinoa – dosa

DUCK BREAST – rillette – apricot wine – quinoa – dosa

Cremeux chocolade – miso – Markoesa – karamel 14

CREMEUX CHOCOLATE – miso – Markoesa – caramel

KAAS assortiment / *CHEESE selection* 22

TWENTYSIX

LUTE[®]