

SEIZOENSMENU

Voorgerechten:

Japans gelakte aubergine, spicy mayo, gepofte rijst, olijfkruid, paddenstoelensoja & sesam (V).....	11
BBQ paksoi met schuim van gerookte sprot, oestermayonaise, lavas olie & mierikswortel.....	11
Kippenlever parfait met duindoornbes, Indiaas platbrood, crumble van kippenhuid & sechuan-calvados jus.....	13

Hoofdgerechten:

Gepofte pastinaak met een korst van peterselie en tijm, jus van pastinaak, Piment d' Espelette & parelgort(V).....	21
Schol met Tierenteyn beurre blanc, piccalillysambal, kappertjes & flinterdunne aardappel.....	31
Wilde eend met tamarinde, wildjus, satéh crumble & loempia van de bout, aardappel, wortel & rettich.....	35

Maanddessert:

Gepocheerde peer, donkere chocolade, espressocrumble, kersen balsamico & tonkaboon.....	11
Seizoenskazen; unieke kazen van Fromagerie Erik Murre, huisgemaakte peperkoek & chutney van vijg.....	15

Suggestie wijnen van de maand: (per glas/per fles)

Wit: Cantina Castiadas, "Vermentino di Sardegna", IT, '23
Stuivend aroma van gele pruim en witte perzik, wat citrus en vanille. Ideale wijn bij herfstige visgerechten, maar ook prima zonder eten te drinken.....7/33

Rood: Martinez Lacuesta, Rioja "Reserva", Rioja, SP 2020
Traditionele makers uit de Rioja, waarin de essentie van de echte Rioja terug komt. Complex aroma van rijp fruit, kruiden en subtiele houttoets. Elegante structuur, en mooie balans tussen kracht en finesse.....10/45