

Menu

3 TOP 10 gerechten en een
dessert of koffie naar keuze - 49,50
Losse gerechtjes - 16,50

TOP 10

Gado Gado 3.0

Groentjes | telor asin | kentjoer | pinda dressing.

Liefs uit Genua

Open ravioli | aardpeer | bieten | dragon | kastanje.

Waar gehakt wordt...

Gerookte steak tartaar | picanha | nori |
prei | sambai Hollandaise.

Décadente schelp

Coquille St. Jacques | Waldorf salade |
truffel | uut hooi roomijs.

Après-ski

Boekweit knoedel | spinazie | zwarte olijf | zuurkool.

Vlees nog vis

Vol au vent Redefine meat | fijne groenten | truffel |
druivenmost mosterd | faux gras.

Koning van de Lofoten

Winter kabeljauw | gerookte knoflook |
boerenkool | brandade | algen.

Hollands Trots

Snoekbaars | appelstroop | zolderspek |
selderij | gerookt kuit.

Lekker wild


Ree | rode kool | zoethout | pastinaak.

Canard à l'orange

Dry aged eendenborst | bloedsinaasappel | foie gras |
pommes confit | roodlof.

Oma Vera's rendang

Indische runderstoof | lontong | bananenblad |
kokos sereh saus | zoet zuur.

 Veganistische rendang op basis van spitskool
en een frisse gemborsorbet.

À la carte

Een goede start: Bistoria brood met
wisselende boters en olijfolie - 5,00

CLASSIC & TRENDS

Veilig of vernieuwend...

Classic Oesters

1/2 dozijn | rode wijn azijn & sjalotje | citroen. _____ 21,50

Oester Surprise

1/2 dozijn | 3 verschillende bereidingen _____ 25,50
(koud/warm).

Klassiek lekkers

Kaviaar 10 gram | blini | crème fraîche | bieslook. _____ 29,50

Wagyu spiesjes (60 gram)

Krokante knoflook | bosui | miso crème. _____ 27,50

Gebakken eendenlever

Tarte tatin | appel | calvados. _____ 26,00

Chef's keuze

Gebakken zwezerik | sambai Hollandaise | krokante
aardappel | zilte groenten | mosterdzaad. _____ 25,50

XL GERECHTEN

voor de iets grotere trek

Zeetong a la meunière

Kropsla | kapper appeltjes | venkel | remoulade. _____ 47,50

Kreeft Thermidor

Bisque | kreeften risotto | zilte groenten.
1/2 kreeft _____ 32,50
hele kreeft _____ 57,50

Ode aan Escoffier

Tournedos Rossini | eendenlever | truffel | brioche |
Madeira jus | aardappelschuim. _____ 46,00

Tomahawk steak

Bearnaise | mergboter | Hasselback aardappel.
(Per 2 personen) _____ 69,50
15 min. bereidingstijd

Prei Wellington

Tête de Moine | cantharelle | soubise |
gerookte hooi beurre blanc. _____ 27,50

ONZE SIDE DISHES

maken het feest compleet

Huisgemaakte funky & chunky frieten. _____ 6,00

Onze funky & chunky frieten met een topping van
truffel crème | oude Utrechtse kaas | mosterdzaad. _____ 7,50

Bistoria groenten, een bonte mix veggies. _____ 7,50

Heeft u dieetwensen of allergieën?
Onze medewerkers adviseren graag.