

# MENU

---

Chef Alans aanbevelingen! *(voor twee personen)*

135.00 per twee personen

6 gerechten om te delen, inclusief een selectie van charcuterie.

## Tarte tatin witlof

Eendenlever / groene appel / gezouten citroen

## Holstein entrecôte / geplet & rauw geserveerd

knolselderij / Parmezaanse kaas

## Kwartel / zuurkool

peterselie wortel / gevogelte jus

## Wildzwijn wang

pompoen / bramen

## Onglet

zoete ui / aardappel met ossenstaart / saus van zwarte knoflook

## Biet

maftoul / labneh / vinaigrette van wei **VG**

*Wij informeren u graag betreffende allergenen.*

*Heeft u een allergie? Laat het ons weten.*



# SPECIALS

Het menu is uit te breiden met  
onderstaande gerechten

---

**Jámon Ibérico de Bellota (60 gram)**

22.00

**Brioche / buikspek / Imperial kaviaar / langoustine / bisque**

37.50

**Wagyu ribeye A5 (50 gram) / paddenstoelen XO / jus de veau**

39.50

**Holstein ribstuk / madeira**

17.50 per 100 gram

**Dry aged runder ribeye / koolrabi / verjus**

38.50

---

**Wentelteefje**

**peersorbet / kweeper**

9.50 p.p.

**4 madeleines / room**

10.00

**5 kazen van kaasmeester Van Tricht**

17.50

---