

DEGUSTATIEMENU

TASTING MENU

TACO VAN SPITSKOOL MET LANGOUSTINE

avocado | kaviaar | koolrabi | karnemelk | bieslook
taco of pointed white cabbage with langoustine | avocado | caviar | kohlrabi | buttermilk | chives

Dombeya Sauvignon Blanc – Stellenbosch – Zuid-Afrika – 8,5

o

CONSOMMÉ VAN OSSENSTAART

coquille | enoki | rode ui | snijboon | Chinese kool
oxtail consommé | scallop | enoki | red onion | string bean | Chinese cabbage

Franz Hahn Cabernet Blanc – Pfalz – Duitsland – 9,5

o

KALFSRUG “JOSPER”

witloof | spruiten | champignons | aardpeer | bordelaise
veal “Josper” | chicory | sprouts | mushrooms | Jerusalem artishoke | bordelaise

Nico van der Merwe Red Blend – Stellenbosch – Zuid-Afrika – 10

OF/OR

ZEEBAARS

chutney van courgette | witte kool | rode chili | kokos masala jus
sea bass | chutney of courgette | white cabbage | red chili | coconut masala gravy

Monte do Carrapelo Reserva White Luis Duarte Antao Vaz – Alentejo Portugal – 9

o

TARTELETTE

passievrucht | crèmeux van cheesecake | meringue | sorbet van bittere chocolade
tartlet | passion fruit | cheesecake cremeux | meringue | bitter chocolate sorbet

Hauck Riesling Auslese – Rheinhessen – Duitsland – 8

85

u kan de gerechten ook à la carte bestellen
you can also order the dishes à la carte