

# DEGUSTATIEMENU

## TASTING MENU

### TARTAAR VAN RUNDS

gepofte kappers | gepekeld groenten | kimchi mayonaise | shiitake  
*beef tartare | roasted capers | pickled vegetables | kimchi mayonnaise | shiitake*

Het Pomphuis & De Ark "20 jaar" Rosé, Bründlmayer, Kremstal, Oostenrijk €8,5

o

### MOSSELEN

scheermessen | gerookte Oosterschelde paling | rode biet | bloemkool | kokos  
*mussels | razor clams | smoked Oosterschelde eel | beetroot | cauliflower | coconut*

Seeger Auxerrois 100% Auxerrois, Baden, Duitsland €8

o

### LOMO DE BATALLÉ

duxelle van champignons | fregola | bimi | courgette | miso aubergine  
*Lomo De Batallé | mushroom duxelle | fregola | bimi | zucchini | eggplant miso*

Barbera d'Alba Ombranera, Franco Rocca, Piemonte, Italië €9

OF/OR

### SCHOLFILET BOEMBOE

verse en opgelegde komkommer | ijsbergsla | Thaise vinaigrette | gepofte aardappel  
*plaiice fillet bumbu | fresh and pickled cucumber | iceberg lettuce | Thai vinaigrette | jacket potato*

'Guinea Fowl' Chenin Blanc, Saxenburg, Stellenbosch, Zuid-Afrika €8

o

### AARDBEI

hangop | honing | granité van mescal & gember | appel | basilicum  
*strawberry | curd | honey | mescal & ginger granita | apple | basil*

Sonnenberg Riesling Kabinett alte reben, Stefan Müller, Saar-Moezel, Duitsland €8

€75

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