

# DEGUSTATIEMENU

## TASTING MENU

### ZALM

gekonfijt | rode biet | venkel | avocado | rode ui | toast  
*salmon | candied | beetroot | fennel | avocado | red onion | toast*  
Stefan Müller 'Tandem', Saar-Moezel, Duitsland €8

o

### BUIKSPEK

gamba | dashi | crème van zoete ui | daikon | pijpajuin  
*pork belly | Spanish prawn | dashi | sweet onion cream | daikon | spring onions*  
Glatzer Carnuntum Cuvée, Carnuntum, Oostenrijk €8,5

o

### TARBOT

filet | savooi | witte selder | chili | aardappelpuree | sojavinaigrette | kalfsjus | boterschuim  
*turbot | fillet | savoy | white celery | chili | mashed potato | soy vinaigrette | gravy | butter foam*  
Seeger Chardonnay, Baden, Duitsland €9

OF/OR

### FAZANT

traag gegaard | witloof | Hokkaido pompoen | witte kool | gekonfijte aardappel met salie | Fine Champagne saus  
*pheasant | slow cooked | chicory | Hokkaido pumpkin | white cabbage | candied potato with sage | sauce Fine Champagne*  
Dombeya Merlot, Stellenbosch, Zuid-Afrika €9,5

o

### CARROT CAKE

appelsien | gember | kalamansi | witte chocolade  
*carrot cake | orange | ginger | calamansi | white chocolate*  
Hauck Riesling Auslese, Rheinhessen, Duitsland €8

€75

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