

# "Success is born out of arrogance but greatness comes from humility"

Marco Pierre White

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

3 voorgerechten naar keuze  
à €45

#### **MAKREEL    KNOLSELDERIJ**

licht gerookte tartaar van makreel  
vinaigrette van mierikswortel en koriander olie  
gepekelde granny smith

knolselderij gegaard in zoutkorst  
beurre blanc van gefermenteerde knolselderij  
gezouten yoghurt & citroen

#### **RATATOUILLE    FOREL**

smaken van de klassieke ratatouille  
vinaigrette van dashi azijn en knoflookolie

zacht gegaarde forel van "t'Smallert"  
rauw gemarineerde venkel en crème  
saus van garam masala

#### **ZWEZERIK    SPRUITEN**

artisjok bereidingen en yuzu  
eigen jus geparfumeerd met getoast hooi

gebakken in hooiboter en licht gerookt  
spinazie, vlierbessen met mosterdzaad  
zolderspek en gefermenteerde prei sap

#### **GANZELEVER**

gebakken en begeleid met roodfruit  
daarnaast getoast briochebrood

### HOOFDGERECHTEN

€ 40 per gerecht

#### **ZWEZERIK    ANJOU DUIF**

artisjok bereidingen en yuzu  
eigen jus geparfumeerd met getoast hooi

gewekte besjes, bereidingen van rode biet  
parfait van ganzenlever, boutjes apart bereid  
krachtige duivenjus met specerijen

#### **TARBOT    ZEEBAARS**

gebakken tarbot gegaard in gerookte boter  
bloemkool bereidingen  
dashi boter & bonito

Gebakken op de huid met aubergine, courgette,  
tomaat en aioli

10 gram "Royal Oscietra" kaviaar  
€ 25 supplement

*Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen; extra ingrediënten die daartoe nodig zouden zijn, worden apart verrekend. De samenstelling van onze recepturen kan dagelijks wijzigen.*

*Vanaf 6 personen serveren wij enkel een menu.*

## MENU

### MAKREEL

avocado – granny smith – mierikswortel – koriander – karnemelk

### KNOLSELDERIJ

in zoutkorst gegaard - gezouten yoghurt & citroen  
gefermenteerde knolselderij beurre blanc

### FOREL \*

zacht gegaard - venkel - garam masala jus

### TARBOT \*\*

bloemkool - dashi boter – bonito

5 gram "Royal Oscietra" kaviaar  
€ 15 supplement

### ZWEZERIK \*\*

yuzu - artisjok - eigen jus geparfumeerd met hooi

### ANJOU DUIF

geweekte besjes - bietjes - krachtige duivenjus.

### APPEL \*

kaneel - citroen - appelkruidel

### NEDERLANDS TROTS

koffie – passievrucht - chocolade

4 gangen 65 met geselecteerde wijnen 99  
\* 6 gangen 85 met geselecteerde wijnen 135  
\*\* 8 gangen 105 met geselecteerde wijnen 170

Extra gang kaas van onze kaaswagen a 16,-  
Kaas in plaats van één dessert, 8,00 supplement  
Kaas in plaats van twee desserts, 6,00 supplement

Voor wijzigingen in het menu wordt een toeslag berekend.  
Het menu wordt enkel per gehele tafel geserveerd.

### MENU JRE "THE FULL MONTY"

9 gangen menu\*  
passende wijnen  
onbeperkt mineraalwater  
koffie/thee servies  
friandises

€199 per persoon  
\*inclusief selectie van onze kaaswagen