

# MENU

## DWAEL

### VOORGERECHTEN

<b>WISSELENDE SOEP</b>	8
<b>STEAK TARTARE</b>	19
brioche   sjalot   kappertjes   augurk   gerookte eidooier   parmezaan	
<b>MACARON EEND</b>	18
farce van eend   hoisin   prei	
<b>TARTAAR VAN TOMAAT</b>	17
peterselie   mirin fu   sjalot	
<b>CRÈME BRÛLÉE VAN GEITENKAAS</b>	18
vijg   bacon   walnoot   tijm	
<b>CARPACCIO VAN TONIJN</b>	19
black butter   edamame   zwarte knoflook	

### HOOFDGERECHTEN

<b>KABELJAUW</b>	28
doperwt-tijm risotto	
<b>ROASTED DUCK</b>	27
geroosterde eend   flensje   hoisin   prei	
<b>GEBLAKERDE ZALM</b>	29
puree van koolraap   gel van groene appel	
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b>	41
foie gras   madeirajus   truffel	
<b>CITROEN-SALIE RAVIOLI</b>	24
burrata   salie   citroen   walnoot	
<b>BUIKSPEK</b>	28
sake   soja   mirin   gember	
<b>KLEINE SALADE</b>	4
<b>FRIETJES MET TRUFFELMAYONAISE</b>	4
<b>VERSE TRUFFEL</b>	5
<b>GANZENLEVER</b>	8

### CHEF'S MENU

Vraag naar ons wisselende menu van de chef of laat je verrassen!

**3-GANGEN** 50

voor | hoofd | na

**4-GANGEN** 55

voor | soep | hoofd | na

**5-GANGEN** 65

voor | soep | tussen | hoofd | na

### BIJPASSEND WIJNARRANGEMENT

24 - 30- 36



### DESSERTS

<b>AFFOGATO</b>	13
salted caramel   koffie   vanille ijs	
<b>AARDBEI &amp; LEMONGRASS</b>	15
aardbei   lemongrass   rozemarijn	
<b>KAASSELECTIE</b>	17
kazen van Mercado Emma   Schrobbelèrstroop	
<b>CRÈME BRÛLÉE VAN SCHROBBELÈR</b>	14
witte chocolade   schrobbeleer   sinaasappel	
<b>OCCELLI AL BAROLO</b>	28
Italiaanse kaas gerijpt in de most van de Barolo wijn, in combinatie met een heerlijk glas Prunotto Barolo	

heeft u een allergie of voedselintolerantie, bespreek de opties met ons bedienend personeel.