

Diner

Voor/Tussen

Bieterassen	14.5
Yuzu, gepofte graantjes en frambozenazijn	
Zeeuwse Hamachi	18.5
Kingfish, ceviche en zeewieren	
Langoustine	21.5
Koolrabi, passievrucht en jonge bospeen	
Gerookte Ribeye	18.5
Sjalot, hazelnoot en sherry	

Tussen/Hoofd

Portobello	17.5
Bloemkool, shiitake en citrus	
Tarbot	22.5
Zuurdesem, schaaldieren en groene groentes	
Reerug	23.5
Braam, biet en zuring	
Short-Rib	21.5
Radijs, rettich en limoen	

Nagerechten

Mango	12.5
Gele paprika, rode peper en karnemelk	
Kers	13.5
Vanille, Whiskey Sour en olijfolie	
Kazen selectie	
Geaffineerd in het Kaasfort in Amsterdam	
3 kazen	12.5
5 kazen	17.5

Chef Experience

"In mijn persoonlijkheid en keuken staan kwaliteit en puurheid centraal. Puur in mijn normen en waarden en puur in mijn smaken. Met veel zorg en diverse bereidingstechnieken laten we de kwaliteit van het product spreken."

"In mijn keuken draait het voornamelijk om frisse smaken in de combinatie van vis, schaal- en schelpdieren, vlees en volop groenten en kruiden."

Bart Leussink

6 gangen	59.5
9 gangen	75
12 gangen	97.5

Sluit je diner af met een kazen selectie geaffineerd in het Kaasfort in Amsterdam

3 kazen	12.5
5 kazen	17.5

Wij houden rekening met allergieën en of dieetwensen.

