

# Diner

## Koude gerechten

<b>Tomaat</b>	17.5
Tomatenrassen, vanille en kombucha	
<b>Zeeuwse Hamachi</b>	19.5
Kingfish, dashi en zeewieren	
<b>Noorse langoustine</b>	22.5
Kool, bleekselderij en yuzu	
<b>Gerookte Ribeye</b>	19.5
Sjalot, hazelnoot en sherry	

## Warme gerechten

<b>Shiitake</b>	19.5
Portobello, citrus en jus van aardpeer	
<b>Zeebaars</b>	23.5
Bloemkool, paddenstoelen en Hollandse soja	
<b>Reerug</b>	25.5
Braam, biet en zuring	
<b>Short-Rib</b>	23.5
Radijs, rettich en limoen	

## Nagerechten

<b>Yoghurt</b>	13.5
Groene appel, komkommer, limoen en venkel	
<b>Passievrucht</b>	14.5
Koffie en chocolade	
<b>Kazen selectie</b>	
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	99.5

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.

