

Lunch

Koude gerechten

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

Warme gerechten

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

Nagerechten

Yoghurt	13.5
Groene appel, komkommer, limoen en venkel	
Passievrucht	14.5
Koffie en chocolade	
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

4 gangen	42.5
6 gangen	59.5
9 gangen	75

Sluit je lunch 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.

