

Diner

Koude gerechten

Bietentartaar	21.5
Sherry, gepekeld eierdooier	
Tomatenrassen	21.5
Vanille, roos, zuring	
Langoustine	26.5
Koolrabi, gemberwortel, schuim van de koppen	
Yellowtail	23.5
Dashi, meiraap, yuzu, zeewieren	
Gerookte ribeye	22.5
Sjalot, hazelnoot, sesam, ananas, brioche	

Warme gerechten

Portobello	24.5
Shiitake, Hollandse soja, Oost-Indische kers	
Wilde zeebaars	27.5
Artisjok, zilte groenten, look	
Zwezerik	29.5
Bloemkoolspecerijen, bloemkoolhart, Oost-Indische kers	
Black Angus	28.5
Van de binchotan, shiitake, balsamico, short rib	

Nagerechten

Passievrucht	15.5
Koffie, gezouten karamel	
Groene appel	15.5
Witte chocolade, zuring, citroen, crème fraîche	
Kazen selectie	
Geaffineerd in het Kaasfort in Amsterdam	
5 kazen	19.5

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	75
9 gangen	105
12 gangen	150

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

5 kazen	19.5
---------	------

Helaas kunnen we geen rekening houden met allergieën en dieetwensen die niet vooraf zijn doorgegeven.

