

SURPRISE MENU

Word verrast met een selectie van gerechten, zorgvuldig samengesteld door chef Jeroen Achtien en zijn team.

5 gangen

tweehonderdvijfentwintig euro

7 gangen

tweehonderdvijfenzestig euro



KAVIAAR

Verrijk uw menu met een tussengerecht met kaviaar.

Geitenkwark

eigeel | lardo van het wolvarken | Imperial Heritage “Connoisseurs”

vijfenzestig euro

Doperwt

tuinbonen | knolselderij | kwartelei | munt

Imperial Heritage “Oscietra Limited Edition”

vijfenzeventig euro

Noordzee krab

knolselderij | appel | Imperial Heritage “Beluga Royale”

vijfennegentig euro

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

Coquille*

knolselderij | zwarte truffel | oester
parelgort | zwarte curry | pistache
vijfzeventig euro

Ongeforceerde eendenlever

rode biet | gekarameliseerde zonnebloempitten
vijfenvijftig euro

Langoustine*

wortel | gember | vadouvan
koolrabi | appel | dragon
vijfzestig euro

Doperwt

tuinbonen | knolselderij | kwartelei | munt
vijfveertig euro

KAVIAAR TUSSENGERECHTEN

Geitenkwark

eigeeel | lardo van het wolvarken | Imperial Heritage “Connoisseurs”
vijfzestig euro

Doperwt

tuinbonen | knolselderij | kwartelei | munt
Imperial Heritage “Oscietra Limited Edition”
vijfzeventig euro

Noordzee krab

knolselderij | appel | Imperial Heritage “Beluga Royale”
vijfennegentig euro

**wordt in twee gangen geserveerd*

HOOFDGERECHTEN

Zeebaars dry aged

asperge | boekweit | daslook

vijfzeventig euro

Noordzeetong met schaal- en schelpdieren

wortel | doperwt | zilte groenten

vijfentachtig euro

Oosterschelde kreeft

kroten | magnolia

dagprijs

Zeeuws lam

oester | snijboon | duindoornbes

vijfzeventig euro

Hollands Simmentaler rund 10 weken gerijpt

aubergine | sushi rijst | beenmerg | knolselderij

vijfennegentig euro

Hollandse risotto

aardappel | zwarte truffel | knapperige sla | koji | asperge

vijfenzestig euro

BANQUET OF NATURE

In samenwerking met Perrier-Jouët

kaviaar van char | eigeel | geitenkwark | lardo

gecombineerd met een glas Perrier-Jouët Belle Epoque Brut 2014

vijfentachtig euro

KAAS

Fryske Sûkerbôle

kaneel | Grevenbroecker | banaan | chili

tweëndertig euro

Van Tricht “On stage”

een kleine maar fijne selectie van kazen uit Nederland, België en Zwitserland,
geserveerd met bijpassende garnituren

vijfendertig euro

DESSERTS

Sushi rijst

rabarber | pistache | aardbei | Amerikaanse vogelkers

tweëndertig euro

Job's Crêpes Suzette

bloedsinaasappel | Campari | specerijen | vanille

tweëndertig euro

Sweet, sour, salty

suikerbrood wentelteefje | Imperial Heritage “Oscietra Limited Edition” | zure room

vijfennegentig euro

Geit en kaviaar

geitenkwark soufflé | citroen | Imperial Heritage “Oscietra Limited Edition”

vijfennegentig euro