
Starters

½ Oosterschelde kreeft.

AA asperge. Tomaat. Miso. Basilicum. 35

Bouchot mosselen.

Piment d'espelette. 16

Gelakt buikspek.

Snijboon. Mierikswortel.

Gerookte paling. Pinda. 19

Dutch Imperial Oyster |oooo|.

6 stuks. 20

Tataki tonijn |yellowfin|.

Appel. Gepekeld koolrabi.

Koriander. Sesam. 20

Carpaccio |Roodbont|.

Rucola. Zwitserse peperkaas. 19

Gegrilde kingkrabpoten.

Citroenboter. 32 | 42

Makreel |ceviche|.

Burrata. Courgette. Olijf. Crumble. 18

Main

Kalfsrug.

Boterboon. Kalfsjus. Dragon. 29

Griet.

Voorjaarsgroenten. Blanke botersaus. 31

Nobashi garniaal.

Lintpasta. Gele courgette & abrikoos. 24

Rode poon.

Prei. Citrus vinaigrette. Gekonfijte aardappel. 26



Ook voor vegetarische gerechten kan u bij ons terecht. Vraag naar de suggesties van de chef.

Allergenen info is verkrijgbaar - onze recepturen kunnen wijzigen.

1 3 6

RESTO & B + B

menu 136

vijf gangen

Makreel |ceviche|.

Burrata. Courgette. Olijf. Crumble.

Bouchot mosselen.

Piment d'espelette.

Langoustine.

AA asperge. Tomaat. Miso. Basilicum.

Kalfsrug.

Boterboon. Kalfsjus. Dragon.

Wilde perzik |Big Green Egg|.

Crema catalana. Amandel.

€ 60

Enkel per tafel te bestellen.