

Chef's Menu

**

Tataki van zalm met wakame,
edamame & wasabi mayonaise

*Florini paprika met feta, munt
en balsamicostroop*

**

Limoen-burrata ravioli met
peterselie-knoflook gremolata

**

Langzaam gegaard lamsvlees met groene asperges,
krieltjes en thijmjus

*Bloemkoolsteak met rode biet, bieslook,
beurre blanc en prei chips*

**

Galaktobourekó met kadaifi,
kaneel en pistache

viergangenmenu - 59,50 euro pp.

Aanbevolen wijnen

**

2023 Cantos No Luar Rías Baixas Albariño
9 euro per glas / 4.75 euro per half glas

*2022 DeMorgenzon Stellenbosch limited release Grenache blanc
9.25 euro per glas / 5 euro per half glas*

**

2022 Bodegas Ponce Manchuela Reto Blanco
10.75 euro per glas / 5.50 euro per half glas

**

2022 Salcheto Rosso di Montepulciano
10 euro per glas / 5.75 euro per half glas

*2020 Domaine de Roche-Guillon Fleurie Lieu-dit La Tonne
9 euro per glas / 4.75 euro per half glas*

**

2021 Château Pajzos Tokaj Late Harvest
7.50 euro per glas / 4 euro per half glas