

Menu 1

4 gangen € 59,50

4 glazen wijnarrangement € 36,50

Biologische Shetland zalm

Fijngesneden verse en gerookte zalm / gelei waterkers / sjalot crème / aardappel
Sauvignon Blanc Groenekloof 2006, Neil Ellis, Zuid-Afrika

Witte heilbot

Gegaard op bord / zilte zeegroenten / lotuswortel / saus op basis van Japanse wijn en
aroma's

Pedro Ximenez « Odysseus » 2006, Priotat, Spanje

Hollands Duke of Berkshire varken

Proeverij / groenten Wolfslaar moestuin / saus van truffel

Saint-Emilion 2004, Château Barberousse, Bordeaux

Kazen

Verse en gerijpte / vijgencompote / notenbrood

(extra gang € 14,50)

Areo Garnacha 1954, Bodega de Muller, Spanje

Chocolade

Terrine van chocolade / tropische vruchten / chocolade sorbet / krokant chocolade
en karamel

Museum Release Muscat NV, Yalumba, Australië

Menu 2

5 gangen € 72,50

5 glazen wijnarrangement € 45,00

Noordzee krab, krab uit de Barentssee, strandkrabbetjes

Drie keer anders / groene appel / rammenas / saffraan / tandoori massala
Sauvignon Blanc « Fransola » 2006, Torres, Spanje

Zeeduivel

Op de graatgebakken / drie bereidingen van selderij
Saint-Véran « Cuvée Vieilles Vignes » 2006, Domaine des Deux Roches, Bourgogne

Kalfsstaart

Gekonfijt en geplukt vlees / zwarte truffel / luchtig schuim van aardpeer / merg /
peterselie
Spätburgunder, Baden 2006, Weingut Michel, Duitsland

Tamme duif & ganzenlever

Duif gebraden op het bot / gebakken ganzenlever / koolrabi / amandel / jus van salie
Bush vine Grenache 2005, Yalumba Australië

Kazen

Verse en gerijpte / vijgencompote / notenbrood
(extra gang € 14,50)
Areo Garnacha 1954, Bodega de Muller, Spanje

Ananas & Kokos

Zacht bereide ananas / verschillende structuren kokos / merengue schuim
Muscat de Rivesaltes 2007, Domaine Sarda Malet, Roussillon