

**LEUSDENSE APPEL-GIERST-KOOLRABI-SOJA
KAVIAAR-KOMKOMMER**

snoekbaars uit het IJsselmeer

**PREI-HOEVE EI-AMSTERDAMSE UI-VIOLET NOIR
AARDAPPEL-GORT***

gepekeld-gerookte ASC-zalm

**BBQ KOOLRAAP-HAZELNOOT-RETTICH-LEIDSE
KAAS-BIESLOOK-GRANNY SMITH APPEL****

**MAIS-POLENTA-CITROENTIJM-ACETO
BALSAMICO-ZONNEBLOEMPIT*****

kwartel op karkas

**PETERSELIEWORTEL-DOPERWT-BONENKRUID-ZURE
BESSEN-KNOLSELDERIJ**

flat iron steak, van hollandse natuurrunderen, bereid op The
BASterd. basis 80 gram / 180 gram (extra € 7.50)

HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE
karamel-ui-walnoot (extra € 5.00)

**BRAAM-GEKARAMELISEERDE WITTE
CHOCOLADE-DRAGON-CHAMPAGNE-ZURING**

* Bij vier gangen

** Bij vijf gangen

*** Bij zes gangen

charcuterie

**Plank met dingesneden Coppa di Parma -
gedroogde fuet – gerookte amandelen –
Siciliaanse olijven met pit – Amsterdams zuur**

€12.50

oesters

Zomer oesters uit de Oosterschelde
frambozenazijn en sjalot – zwarte peper – citroen
tonic granité – zeevenkel- peren creme

€2.50 per stuk

€3.50 per stuk

chef's menu

1 gerecht €19.95* / €22.50

2 gangen €24.50* / €29.50

3 gangen €29.50* / €34.50

4 gangen €37.50* / €42.50

5 gangen €45.00* / €50.00

6 gangen €52.50* / €57.50

Wijnarrangement per glas, per gang €6.00
BOB-wijnarrangement per glas, per gang €3.00

all-in menu

4 gangen €62.50* / €67.50

5 gangen €72.50* / €77.50

6 gangen €82.50* / €87.50

All-in menu = huisaperitief, amuses, tafelwater, wijnarrangement en koffie compleet.

* = vegetarisch