

*Voorgerecht*

**GADO GADO-PINDA-KROKANTE RIJST-BIMI-SCHUIM VAN  
ATJAR-SOJA EI**

*1e tussengerecht (bij drie gangen)*

**GEPOFTE AUBERGINE-NOTEN DUKKAH-PUNTPAPRIKA-  
COURGETTE-BELPER KNOLLE**

Zeeuwse mosselen

*2e tussengerecht (bij vijf gangen)*

**VICHYSOISE VAN LA RÄTTE AARDAPPEL-VINAIGRETTE VAN  
DILLE-GEKONFIJTE OPPERDOES RONDE-AARDAPPEL  
KROKANT**

lamellen van kabeljauw

*3e tussengerecht (bij zes gangen)*

**SCHUIMIGE MAIS-VERBRANDE UI-BBQ  
PORTOBELLO-HOUTSKOOL OLIE-MUFFIN VAN CEPES**

*Hoofdgerecht*

**GEMARINEERDE RETTICH-LENTE UI-INGELEGDE KERSEN  
BEURRE BLANC-TOPINAMBOER**

Hollandse kalfslende

**HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE**

vijgenbrood-vijg/zwarte peper-ui  
(los €12,50, i.p.v dessert: extra €5.00)

*Dessert*

**CURD VAN WILDE PERZIK-ROZE PEPER-AMANDEL  
FINANCIER-VERVEINE-OLIJFOLIE**

# Menu

**3 gangen** €37.50\*/€42.50 (gado/aubergine/rettich)

**4 gangen** €42.50\*/€47.50 (gado/aubergine/rettich/dessert)

**5 gangen** €50.00\*/€55.00 (gado/auberg/aard/rettich/dessert)

**6 gangen** €57.50\*/€62.50 (volledig menu)

**7 gangen** €70.00\*/€75.00 (volledig menu + kaas)

**Wijnarrangement per glas, per gang** €6.50

**BOB-wijnarrangement per glas, per gang** €4.00

## all-in menu

**4 gangen** €75.00\* / €80.00

**5 gangen** €85.00\* / €90.00

**6 gangen "Gouden pollepel menu"** €95.00\* / €100.00

**7 gangen** €110.00\*/€115.00

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

\* = vegetarisch