

VOORGERECHTEN

Schotse zalm	32
venkel, Granny Smith, komkommer en citrusafrikaantjes	
Dorade 'Royal'	32
koolrabi, jalapeño, ponzu en zilte kruiden	
Aardappel	75
zure room, bieslook en kaviaar 'Russian Osietra'	
Buikspek 'Iberico'	60
aardappel, peterselie, Madeira en kaviaar 'Russian Osietra'	
Kalfstong/kalfszwezerik	48
raap, sjalot, erwt en mosterd	

HOOFDGERECHTEN

Koningspoon	50
aubergine, paprika, sjalot en Oost-Indische kers	
Tarbot	65
peultjes, courgette, artisjok en look	
Kalf	60
eekhoorntjesbrood, look, tomaat en artisjok	
Duif 'Anjou'	60
pruim, enoki, amandel en komijn	
Entrecôte	55
kolen, enoki, ui en chimichurri	

MARKTMENU

DINSDAG TOT EN MET VRIJDAGMIDDAG

3-gangen menu	60
Keuze artisanale kazen i.p.v. dessert	15
Supplement keuze van artisanale kazen	20

STARTERS

Scottish salmon	32
fennel, Granny Smith, cucumber and lemon gems	
'Royal' bream	32
kohlrabi, jalapeño, ponzu and briny spices	
Potato	75
sour cream, chive and caviar 'Russian Osietra'	
Pork belly 'Iberico'	60
potato, parsley, Madeira and caviar 'Russian Osietra'	
Veal tongue/sweetbread	48
turnip, shallot, peas and mustard	

MAIN COURSES

Striped red mullet	50
eggplant, pepper, shallot and Indian cress	
Turbot	65
snow peas, zucchini, artichoke and garlic	
Veal	60
porcini, garlic, tomato and artichoke	
Pigeon 'Anjou'	60
plum, enoki, almond and caraway	
Entrecôte	55
cabbages, enoki, onion and chimichurri	

MARKETMENU

TUESDAY TO FRIDAY AFTERNOON

3 courses	60
Choice of artisan cheeses instead of dessert	15
Supplement: choice of artisan cheeses	20

ENTRÉES

Saumon d’Ecosse	32
fenouil, Granny Smith, concombre et tagète citron	
Dorade ‘Royal’	32
chou-rave, jalapeño, ponzu et épices salées	
Pomme de terre	75
crème aigre, ciboulette et caviar ‘Russian Osietra’	
Poitrine de porc ‘Iberico’	60
Pomme de terre, persil, Madeira et caviar ‘Russian Osietra’	
Langue de veau/ris de veau	48
navet, échalote, petits pois et moutard	

PLATS PRINCIPAUX

Rouget barbet	50
aubergine, poivron, échalote et capucine	
Turbot	65
pois mange-tout, courgette, artichaut et ail	
Veau	60
cèpes, ail, tomate et artichaut	
Pigeon ‘Anjou’	60
prune, enoki, amande et cumin	
Entrecôte	55
choux, enoki, oignon et chimichurri	

MENU DU MARCHÉ *DU MARDI AU VENDREDI APRÈS-MIDI*

3 cours	60
Choix de fromages artisanaux au lieu de dessert	15
Supplément: choix de fromages artisanaux	20

VORSPEISE

Schottischer Lachs	32
Fenchel, Granny Smith, Gurke und Zitronen-Tagetes	
Dorade 'Royal'	32
Kohlrabi, Jalapeño, Ponzu und salzige Gewürze	
Kartoffel	75
Sauerrahm, Schnittlauch und Kaviar 'Russian Osietra'	
Bauchspeck 'Iberico'	60
Kartoffel, Petersilie, Madeira und Kaviar 'Russian Osietra'	
Kalbszunge/Kalbsbries	48
Rübchen, Schalotte, Erbsen und Senf	

HAUPTSPEISE

Streifenbarbe	50
Aubergine, Paprika, Schalotte und Kapuzinerkresse	
Steinbutt	65
Zuckererbsen, Zucchini, Artischocke und Knoblauch	
Kalb	60
Steinpilze, Knoblauch, Tomate und Artischocke	
Taube 'Anjou'	60
Pflaume, Enoki, Mandel und Kümmel	
Entrecôte	55
Kohlen, Enoki, Zwiebel und Chimichurri	

MARKTMENÜ

DIENSTAG BIS FREITAG NACHMITTAG

3-Gänge-Menü	60
Auswahl an handwerklichen Käsesorten anstatt von Dessert	15
Ergänzung: Auswahl an handwerklichen Käsesorten	20