

APERÔ

VOORGERECHTEN

HOOFDGERECHTEN

DESSERT

.

bisque van kreeft — € 22

room & stukjes kreeft

kalfstartaar 'vitello style' — € 25

suppl 10 gr. caviar 'Imperial Heritage' Trésor 20 €

bordje zalm 'Label Rouge' - gerookte paling 'Spakenburg' - Heilbot — € 25

met toast

gepocheerd hoeve ei — € 25

schorseneren - mousseline - handgepelde grijze garnaal

krokant gebakken kalfszwezeriken "duxelle" — € 28

bordelaise - infuus van tijm & dragon

gegrilde langoustines — € 36

citroentijm - limoen - look

garnaalkroketten 'huisgemaakt' van Noordzeegarnalen — € 23

gefruite peterselie

caviar 30 gr Imperial Heritage "Trésor" — € 67

blini - zure room - sjalot - bieslook