



## **Voorgerechten**

### **"Steak tartare" 12,50**

Handgesneden tartaar van kalf met limoen en bieslook | crème van gerookte paprika | smeuïge eidooier | piccalilly gel | krokant platbrood

*Wijn spijs: Sanziana Pinot noir , wine by the glass: 4,00*

### **Kabeljauw 12,50**

Gekonfijte kabeljauw met plankton en peterselie | gerookte mayonaise | avocado | limoen

*Wijn spijs: El abasto chardonnay, wine by the glass: 4,30*

### **Kreeft 1/2 ± 300 gr. 18,00 1/1 ± 600 gr 34,50**

Warm geserveerd | boter met voorjaarskruiden en kaffir limoen | little gem salade

*Wijn spijs: Septembre chardonnay, wine by te glas: 6,50*

### **Geitenkaas & biet 11,50**

Mousse van gerijpte geitenkaas | bereidingen van biet | gerookte hangop van geitenyoghurt | bloedzuring

### **Bisque 10,50**

Soep van Hollandse garnalen en kreeft | met verse vis, Hollandse garnalen en kokkels