



## COLLECTIE "OMNIVOOR"

**"Fresh up" met watermeloen**  
Mastiha & paradijszaad

### Om te starten

Oester, Mezcal margarita  
& Peruaanse zwarte munt  
Komkommer, Zeebaars & kamille  
"Toast paling", Dille & IJsselmeer paling  
Boeket Zomer 2023 © Leon Mazairac

### Europese Kreeft

Artisjok & tomaat, bouillon van  
tomaat & nectarine en als een "cocktail"

### Intermezzo: Slahart

Steurbuik, zolderspek en garum met  
"Groene Feeks" Rotterdamse Absint  
met bleekselderij en appel

### Cannelloni

Zonnebloempitten & miso met  
4 jaar oude brokkel, paprika & moerbeï,  
onze lieve vrouwe bedstro

### Ossenstaart "confit" ★

Girollen, vinaigrette van  
"En Rama sherry" & zwarte truffel

### Tarbot "Bordelaise"

St. Jansui,  
pommes Anna & Oscietra kaviaar

### Internationale & Nederlandse kazen ★★

Selectie van Frederic van Tricht

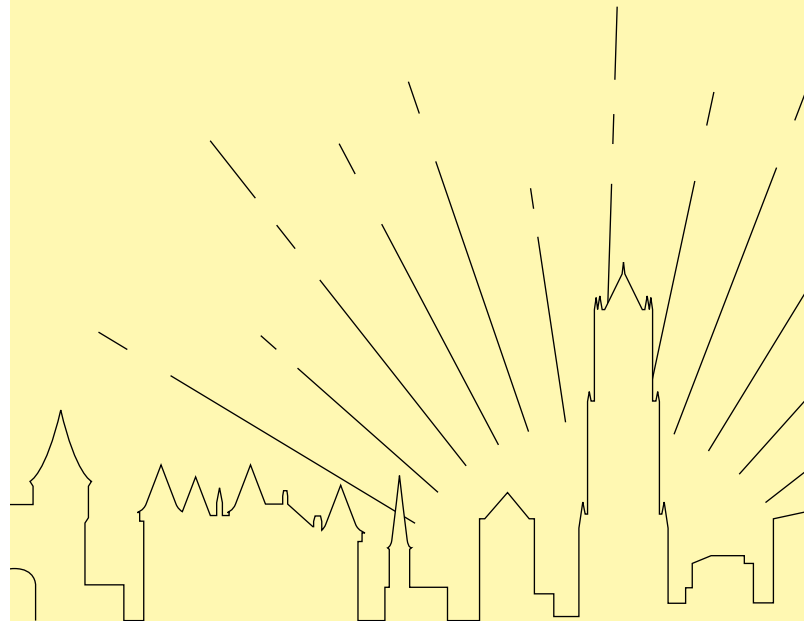
### Toms snoepkar

Pralines, baba en meer...  
**Aardbei & rabarber**  
Limoen & yoghurt

4-gangen

5-gangen incl. ★

6-gangen ★ én ★★





## COLLECTIE "VIS NOCH VLEES"

**"Fresh up" met watermeloen**  
Mastiha & paradijszaad

### Om te starten

Koolrabi & mosterd, Zeesla & Moringa  
"Barquette", gerookte wortel & karnemelk  
Zomergroen, Granité van zuring & kervel,  
snijboon & aangezuurde room  
Boeket Zomer 2023 © Leon Mazairac

### "Arti Shock"

Poivrade artisjok & pittige tomaat, sour corn,  
zwarte citroen & Utrechtse watermunt

### Intermezzo: Slahart

Gefermenteerde asperge, Belper knol met  
"Groene Feeks" Rotterdamse absint  
met bleekselderij en appel

### Cannelloni

Zonnebloempitten & miso met  
4 jaar oude brokkel, paprika & moerbeï,  
onze lieve vrouwe bedstro

### Aubergine "confit" ★

Girollen, vinaigrette van  
"En Rama sherry" & zwarte truffel

### Tartelette van zomergroenten

"A la Grecque", courgette & kamille,  
aardappel, venkel en Nederlandse feta

### Internationale en Nederlandse kazen ★★

Selectie van Frederic van Tricht

### Toms snoepkar

Pralines, baba en meer...  
**Aardbei & rabarber**  
Limoen & yoghurt

4-gangen

5-gangen incl. ★

6-gangen ★ én ★★

## A LA CARTE

### VOORGERECHTEN

- Europese kreeft "1001 nacht"** 40  
Rozenblad, saffraan, oesterblad
- "Arti Shock"** 🍷 40  
Poivrade artisjok & pittige tomaat, sour corn, zwarte citroen & Utrege watermunt
- Belgische steur & oester** 55  
Platte kaas, Royal Belgian kaviaar platinum (15 gram)
- Rund van meesterslager Ter Weele** 45  
Als tartaar, Westlandse Mirasol peper, sour corn, foie royale

### HOOFDGERECHTEN

- Gepocheerde zeetong** 50  
Grijze garnaltjes, aardappel & karnemelk, saus met Vin Jaune van Domaine Dugois
- Tartelette van zomergroenten** 🍷 45  
"A la Grecque", courgette & kamille, aardappel, venkel en Nederlandse feta
- Ossenhaas van ter Weele (echte os)**  
(per 2 personen als Chateaubriand) 60 | 120  
Sauce Bordelaise, st. Jansui, pommes Anna & oscietra kaviaar
- Poulet noir 'en cocotte'** 80  
(per 2 personen te bestellen)  
Rouleau in vijgenblad, sauce Albufera, pommes croquettes

### NAGERECHTEN

- Internationale & Nederlandse kazen** 18  
Selectie van Frederic van Tricht
- Toms snoepkar** 21  
Pralines, baba en meer...
- Aardbei & rabarber**  
Limoen & yoghurt

