

BIB Gourmand menu

à € 37,00

Voorgerechten | Starters

Gepekeld en gerookte schelvis | baopao met inktvis inkt

Supplement: gebakken langoustine+ € 7,50

Pickled and smoked haddock | baopao with squid ink

Optional: sauteed + € 7,50

€ 17,50

OF | OR

Kalfstartaar | gepickelde groenten

Supplement: oester cru+ € 3,95

Veal tartare | pickled vegetables

Supplement: oyster cru + € 3,95

€ 17,50

OF | OR

Saku van watermeloen | bouillon van watermeloen | sechuan button

Watermelon saku | stock of watermelon | sechuan button

€ 9,75

Hoofdgerechten | Main courses

€ 27,50

Hollandse Scholfilet | jus van langoustine | gerookte paella | kroepoek

Dutch plaice fillet | langoustine gravy | smoked paella | kroepoek

OF | OR

Texels Lamsbout | ratatouille | aardappel crumble

Texels Lamb leg | ratatouille | potato crumble

OF | OR

Ravioli gevuld met paddenstoelen | zomertruffel | aardappelschuim | seizoensgroenten
(Vega)

Ravioli stuffed with mushrooms | summer truffle | potato foam | seasonal vegetables (Vegy)

Desserts | Desserts

€ 15,00

"Soupe" champagne | roodfruit | vanille

"Soupe" champagne | red fruit | vanilla

OF | OR

Selectie kazen (3) | Bourgondisch Lifestyle | Het Kaasatelier

Selection of cheeses (3)

(extra kaas €3,50 per eenheid / extra cheese € 3,50 per unit)