

Voor/tussengerechten

Starters

**Hamachi met dragon crème, tomatenbouillon,
gemarineerde tomaat en olie van rode peper** **20**

Hamachi with tarragon cream, tomato broth, marinated tomato and red pepper oil

**Gebakken eendenlever op getoast brioche met dadels,
zoetzure gerookte rode biet, granny smith en macadamia** **25**

Fried duck liver on toasted brioche with dates, sweet and sour smoked beetroot, granny smith and macadamia

Hoofdgerechten

Main courses

**Gebakken heilbot met crème van pastinaak, koolraap,
hazelnoot en gerookte beurre blanc** **28**

Fried halibut with cream of parsnip, turnip, hazelnut and smoked beurre blanc

**Iberico varkenswang in panko met crème van wortel,
kimchi en eigen jus met gochujang** **27**

*Iberico pork cheek in panko with cream of carrot, kimchi
and gravy with red pepper paste*

Dessert

Duindoornbes met hazelnoot, ijs van crème fraiche en meringue **10**

Sea buckthorn berry with hazelnut, creme fraiche ice cream and meringue

Gorgonzola dolce met een glas Coteaux du Layon Chateau Pierre Bise **10**

Gorgonzola dolce with a glass of Coteaux du Layon Chateau Pierre Bise

Espresso Martini **11,5**