

VOORGERECHT	STEAK TARTARE <i>dunne frietjes, basilicum</i>	19
	SALADE RICHE + GEBAKKEN EENDENLEVER <i>coquille, kreeft, ganzenlever, zalm, Pata Negra</i>	39,5 +16
	WAGYU DUN GESNEDEN + EXTRA EENDENLEVER <i>dashi, peer, rucola, mandarijn</i>	24 +16
	SID'S SPICY TUNA <i>wasabi, avocado, zeewier</i>	22,5
	BISQUE <i>tomaat, venkel, schaal- en schelpdieren</i>	22,5
	KAVIAAR KLASSIEK 30 g <i>blini's, crème fraîche, bieslook, ei</i>	58
	AVOCADO 🌿 <i>mierikswortel, bosui, tomaat, zure bom, X.O.</i>	18
	SOEP ARTISJOK EN TRUFFEL <i>en crouûte</i>	17
	VOL-AU-VENT HOLLANDSE GARNALEN <i>prei, venkel, bleekselderij, dille</i>	28
VOOR DE TAFEL	CÔTE DE BOEUF <i>béarnaise</i>	89
HOOFDGERECHT	CANARD À L'ORANGE <i>witlof, amandel</i>	28
	FILET PUR <i>morille jus</i>	39
	ROGVLEUGEL <i>bloemkool, kappertjes, kalfsjus</i>	28
	ZEEBAARS <i>piperade, olijf</i>	32
	RAVIOLI AUBERGINE & SCARMORZZA 🌿 <i>citrus, anijs</i>	26
	PASTINAAK 🌿 <i>Ras el Hanout, pistache</i>	25,5
BIJGERECHTEN	BROOD VAN 'TETTEROO' & BOTER	5,5
	FRIETJES <i>knoflook, kruiden</i>	6
	KROPSLA <i>miso-mosterd</i>	7
	AARDAPPELMOUSSELINE	6
	AVOCADO <i>truffel vinaigrette</i>	12
	BIMI & CURRY BOTER	8,5
	CEASAR SALAD	9

Onze vis, schaal- en schelpdieren zijn duurzaam en hoofdzakelijk lokaal gevangen. Zo zijn ook onze groenten afkomstig van lokale boerderijen of van de beste producenten binnen Europa. Vlees, wild en gevogelte worden zorgvuldig geselecteerd en zijn afkomstig uit Nederland. Wild kan hagel bevatten. Zo houden wij vast aan ons doel om hout gestookt no-nonsense te koken.

In geval van allergieën kunt u dit doorgeven aan ons personeel.