

brunch

€ 65,00 per persoon

fingerfood

garnalenbrood - algenboter

vichysoisse groenten uit eigen tuin

sharing

oester

inspired by cocktails

menu

sushi collection

selectie van de dag - 2 p.p.

rilette van kabeljauw

chips van knolselder

zeeuwse mosselen

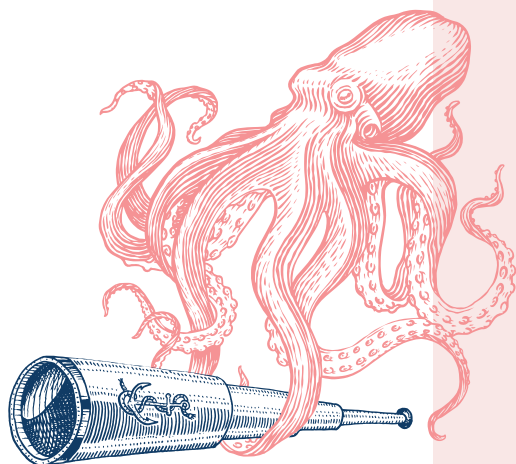
saké - chili - koriander - gember

plat'eau dock & roll

zalm: sashimi - gemarineerd - gerookt
seizoensalade - artisinaal gerookte paling - makreel
gepikkelde groenten - dilleroom - rode ui

dame blanche

versgedraaid roomijs van hoefemelk
madagascar vanille - warme chocoladesaus



drinks

SPARKLING

Una Volta Brut Nature, Rosell Mir	€ 9,00
Penedes, Spanje	
Druif: Macabeo	
Brut Réserve, Taittinger	€ 16,00
N.M. à Reims, Frankrijk	
Druiven: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	

WHITES

Fritz Haag, trocken 2021	€ 8,00
Kabinett Mosel, Duitsland. Druif: Riesling	
Turra Branco 2021, Turra Vinhos	€ 8,00
Vinho Verde, Portugal. Druiven: Azal, Arinto, Alvarinho	
Am Berg 2021, Domaine Ott	€ 11,00
DAC Wagram, Oostenrijk. Druif: Grüner Veltliner	
Chablis 2019, Gilbert Picq	€ 14,00
AOP Chablis, Auxerrois, Frankrijk. Druif: Chardonnay	
Arzheim RF 2020, Kranz	€ 12,00
Pfalz, Duitsland. Druif: Chardonnay	

Vraag naar onze volledige wijnkart.