

brunch

€ 69,00 per persoon

fingerfood

algenbrood

kruidenhummus - jonge radijs

**bloemkoolsoep - room
gerookte paling**

menu

**sashimi van baars -
jonge prei**

ponzu - meyer citroen

pizzette verde

drie dagen gerijpte makreel
pesto - pecorino

jakobsvrucht

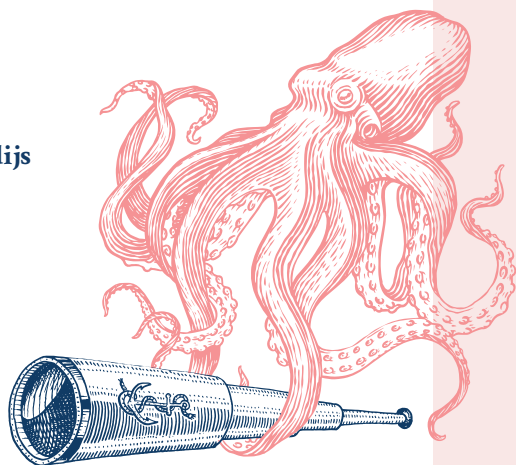
rode biet gerookt - zilte planten - daslook
laurierboter

skrei uit de josper oven

jonge bladgroenten
schelpjes - citroen

tarte tatin

versgedraaid roomijs van hoefemelk en madagascar vanille
amandel - groene thee



*aangepaste dranken: selectie wijnen, soft,
draft bier, koffie/thee + € 35 p.p.*

drinks

THE SPARKLING ONES

- Parel nr. 2, Oud Conynsbergh** € 13,00
Boechout, Antwerpen
Druiven: Chardonnay, Auxerrois
- Brut Réserve, Taittinger** € 16,00
N.M. à Reims, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

BY THE GLASS 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, Frankrijk. Druif: Chardonnay
- Arzheim RF 2020, Kranz** € 12,00
Pfalz, Duitsland. Druif: Chardonnay

BY THE GLASS RED

- Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Duband** € 16,00
Frankrijk. Druif: Pinot Noir

Vraag naar onze volledige wijnkaart.