



market menu

laat je verrassen door
het beste van land en zee

€ 42 p.p. (voor- en hoofdgerecht)

chef zet de toon

garnalenbrood - algenboter

twee starters to share

catch of the day

of

geroosterde paprika - gevuld

of

special of the day + € 20

of

dry-aged ribeye + € 20

dagverse groenten - saus - aardappel

dessert + € 9

aardbei - rabarber

pistache - venkel - versgedraaid roomijs van
hoevemelk en madagascar vanille

aangepaste dranken + € 34

wijn, water, soft, draft bier, koffie/thee