

# brunch

€72 per persoon

## **chef zet de toon**

garnalenbrood - algenboter

## *menu*

### **3 oesters 'inspired by cocktails'**

bloody mary - A thai - penicilline

### **ceviche van zalm**

rode biet - mosterdkaviaar  
dille-olie

### **rode mul**

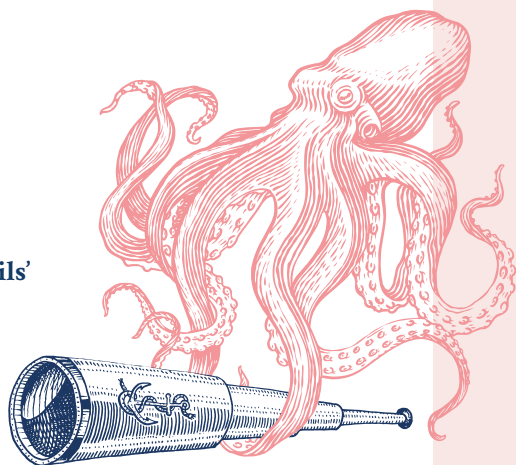
groenten uit onze tuin

### **plat'eau schelpen van A**

mosselen - rivierkreeftjes  
scheermessen - kokkels  
aardappel - tomaat - venkel

### **sweet ending**

seizoensfruit - ons signature versgedraaid roomijs  
van hoevemelk en madagascar vanille



**aangepaste dranken + € 39 p.p.**

selectie wijnen, water, soft, draft bier, koffie/thee