



Ons menu bestaat uit kleine gerechten, geïnspireerd op de Mediteraanse keuken. De bedoeling is de gerechten te delen of een aantal per persoon te kiezen. De keuze van de chef geeft een impressie van de kaart.

## KEUZE VAN DE CHEF

Selectie van de Kaart door de Chef Samengesteld

49 p/p

### KOUD

Oester Mignonette	4
Oester Bloody Mary	5
Geroosterde Prei, Amandel, Witte Miso, Kappertjes	10
Eendenborst, Rode Wijn/Crème de Cassis Dressing, Gele Biet	14
Langoustine, Gedroogde Bloedworst, Kikkererwt, Lavas	14
Burrata, Artisjok, Bloedsinaasappel, Amandel	12
Charcuterie	12

### WARM

Chowder van Aardpeer, Schelpen	11
Geroosterde Knolselderij, Piccalilly, Waterkers, Hazelnoot	13
Ravioli, Raapsteel, Mozzarella, Peperoncino	15
Vis gerecht van het seizoen	20
Vlees gerecht van het seizoen	20

### EXTRA

Olijven	4
Brood (met knoflookchiliboter +€2)	4
Geroosterde Aardappel, Aioli	5
Tagliatelle Alfredo	7
Salade van Radijs, Gefrituurde Linzen, Green Goddessdressing	7