

## **APERITIEF**

Brood van Gebr. niemeijer - gerookte boter	4
Fine de claire - mignonette - citroen (p/s)	3
Fine de claire - jalapeño - yoghurt - komkommer (p/s)	3
Eiersalade - Ortiz ansjovis	6
Crudité - bagna cauda - doperwtencrème	9
Artisjok - citroenmayonaise	8,5
Tonijn carpaccio - zwarte olijf - zwarte knoflook	9
Viskoekje - sesam - karamel	7

## **MENU**

Burrata - daslook - chili - groene kruiden	10
Makreel - lavas - karnemelk - rode ui - komkommer - zwarte olijf	10
Prei - gepofte knoflook - mosterd supplement: kokkels (+ 2)	8
Biet - hibiscus - escabeche - geitenkaas - uiencompôte	11
Ravioli - gamba - sauce américaine	14
Aubergine - miso - basilicum - sumak	8,5
Lamsrack - gerookte bloemkool - paddestoelen - salsa verde	17,5
Vis van de dag	-
Chefs Menu - selectie door chef Amadou (p/p)	40

## **SIDES**

Pommes fondantes	5
Haricots verts - gezouten citroen	5

## **DESERTS**

Cheesecake - kumquat	7
Rabarber - grapefruit - roze peper - whisky	8
Kazen van Kef	12

## **APERITIF**

Bread from Gebr. niemeijer - smoked butter	4
Fine de claire - mignonette - lemon (p/s)	3
Fine de claire - jalapeño - yogurt - cucumber (p/s)	3
Egg salad - Ortiz anchovies	6
Crudité - bagna cauda - pea cream	9
Artichoke - lemon mayonnaise	8,5
Tuna carpaccio - black olive - black garlic	9
Fish cake - sesame - caramel	7

## **MENU**

Burrata - wild garlic - chili - green herbs	10
Mackerel - lovage - buttermilk - red onion - cucumber - black olive	10
Leek - roasted garlic - mustard supplement: cockles (+ 2)	8
Beet - hibiscus - escabeche - goat cheese - onion compote	11
Ravioli - prawn - sauce américaine	14
Eggplant - miso - basil - sumac	8,5
Rack of lamb - smoked cauliflower - mushrooms - salsa Verde	17.5
Catch of the day	-
Chefs Menu - selection by chef Amadou (p/p)	40

## **SIDES**

Pommes fondantes	5
Haricots verts - salted lemon	5

## **DESERTS**

Cheesecake - kumquat	7
Rhubarb - grapefruit - pink pepper - whiskey	8
Cheeses from Kef	12