



High Wine menu

U wordt ontvangen met een glas Salentein Cuvée Brut Rosé, geserveerd met vers afgebakken broodjes en heerlijke olijfolie.

Verspreid over drie gangen serveren wij de Portillo-wijnen van Salentein.

Tartaar Selectie

Een trio van seizoensgebonden tartaren: vlees | vis | vegetarisch, geserveerd op een krokant gebakken briochebroodje.

Chef's Selection

Een proeverij van verfijnde kleine gerechten:
wildkroketje | gemarineerde oosterse zalm met sojaparels en nori | seizoenssoep |
Argentijnse bavette met chimichurri.

Citrus & Zijdezacht

Yuzu | crèmeux | passievrucht | vanille-ijs