



voor

Rauwe makreel, vinaigrette van gerookte olie, cubebe peper, venkel	14
Geroosterde wortel, eidooiercreme, gerookt broodkruim en verveine	10
Rode biet gegaard in eendenvet, saus van wei en comte, mosterdblاد	10

hoofd

Buikspek uit de houtoven, Chinese kool, shiitake en spekbokking jus	19
Rode poon in spitskool van de bbq en geuzesaus	22
Geroosterde oesterzwam bruine boter saus en daslook kappers	18

na

Crème brûlée	7
Crepe Suzette, citrus, ricotta, rozijnen en karamelsaus	9
Kaas Remeker 'Rijp'	12

Chefs menu <i>alleen per tafel te bestellen</i>	
3 gangen	33
4 gangen	42
5 gangen	51