

Vrijdag 19 juli

Koud

Rundertartaar, sjalot, ansjovis, tomaat		14
Hollandse burrata, komkommer, dragon		16
Zeeuwse hamachi, oester, hazelnoot		15

Grill

Gamba de palamòs	3st	9
Langoustine	1st	7
Gegrilde doperwten		10
Hele tarbot	450g / 1.2kg	39 / 95
Gasconne ribstuk dry aged	750g	95
Dubbeldoel ribeye	350g	57
Baambrugs varkensrack	300g	37.5

Warm

Gegrilde rode biet, molé, radicchio		24
Zeeuwse mossel, toast, nduja		25
Ree, artisjok, basilicum		34

Bijgerechten

Aardappel		6
Salade		6
Gegrilde groenten		9.5
Citroenboontjes		9.5

Desserts

Negroni sorbet		4.5
Vijgenblad roomijs		4.5
Amandel roomijs		4.5
Pain perdu, sichuan, aardbei		14
Basque cheesecake, abrikoos, vermouth		12.5
Nederlandse kazen (3)		15

Onze vis, schaal en schelpdieren zijn duurzaam en hoofdzakelijk lokaal gevangen. Zo ook zijn onze groenten afkomstig van lokale boerderijen of van de beste producenten binnen Europa. Vlees, wild en gevogelte worden zorgvuldig geselecteerd en zijn afkomstig uit Nederland. Zo houden wij vast aan ons doel om hout gestookt no-nonsense te koken. In geval van allergieën kunt u dit doorgeven aan ons personeel.