



Dishes

'Zeeuwse' Creuse • € 4 each oyster

lemon · shallot · red wine vinegar

Northsea crab • € 22

curry · lettuce · clear tomato broth

Green gazpacho • € 16●

burrata · avocado · pomegranate

Ceviche of scallops • € 19

passion fruit · carrot · apricot

Slow cooked pork belly • € 17

cream of white beans · eggplant · puffed quinoa

Millefeuille of beetroot • € 17●

Tomasu beurre blanc 24 months · parsley oil

Swede in saltcrust • € 19●

Texels old goatcheese · lovage · black currant

Platters

Half lobster in two courses • € 38

claw · seaweed · grapefruit
tail · shrimp hollandaise · onion compôte · mousseline

Monkfish tail in brown butter • € 34

ratatouille · basil · piquillo pepper

Cauliflower • € 26●

63°C yolk · wild mushrooms · hazelnut · brown butter

Dry-aged Simmentaler rib-eye | 4 weeks • € 18 per 100gr

bearnaise sauce · sugar snaps · bone marrow · fries

Glazed lamb neck • € 28

swede · peach · rapeseed oil · calamansi

Sweetbread • € 32

yellow beetroot · aji amarillo · PX sherry

Cheese and desserts

Dutch cheese from our cheese room • € 19

brioche feuilleté · condiments

Goat cheese mousse • € 13

pear · feta from Ransdorp · macadamia · toasted nut bread

Rice pudding • € 12

parfait mirabelle · apple gel · basil paper

Het melkmeisje • € 13

vanilla panna cotta · milk sorbet · crunch of milk

Aviation • € 11

cherry parfait · Gin · maraschino cherry espuma

Chef's surprise-menu

2 courses • € 30.0

3 courses • € 39.5

4 courses • € 52.5

● Vegetarian