

# Menu

3 TOP 10 gerechten en een  
dessert of koffie naar keuze - 52,50  
Losse gerechtjes - 17,50

## TOP 10

### De aardappeleters 🌱

Vichyssoise | aardpeer | prei |  
anijschampignons | bieslook.

### De boer is troef 🌱

Tartelette "hutspot" | winterpeen | uien | kriel.

### Gado Gado 3.0 ✓

Groentjes | telur asin | kentjoer | pinda dressing.

### Smaken reis

Makreel | zee-egel | kokos | Japanse mandarijn |  
myoga gember.

### Klassiek lekkers

Gerookte steak tartaar | merg | oesterblad |  
gepekelde eidooier | cornichon.

### Onder één dakje 🌱

Dry-aged biet | en croûte | pistache | faux gras |  
paddenstoelen jus.

### Hollands trots

Snoekbaars à la nage | paling in het groen | appelstroop |  
zuurkool | waterkers.

### Ode aan de Lofoten

Tørrfisk | gepekelde skrei kabeljauw | aardappelschuim |  
kaantjes | mosterd beurre blanc.

### Surf & turf

Rosé sukade | kreeft | bisque Hollandaise | zoete  
aardappel | radicchio.

### Vogel op stand

Patrijs | ganzenlever | palmkool | koffie | pure chocolade.

### Oma Vera's rendang

Indische runderstoof | lontong | bananenblad |  
kokos sereh saus | zoet zuur.

🌱 Veganistische rendang op basis van spitskool  
en een frisse gembersorbet.

Heeft u dieetwensen of allergieën?  
Onze medewerkers adviseren graag.

# À la carte

Een goede start: Bistoria brood met  
wisselende boters en olijfolie - 5,50

## CLASSIC & TRENDS

Veilig of vernieuwend...

### Classic oesters

rode wijn azijn | sjalot | citroen.

Zeeuwse creuses \_\_\_\_\_ per stuk 4,00 | per ½ dozijn 23,00

Irish Mór oester \_\_\_\_\_ per stuk 5,50 | per ½ dozijn 32,00

### Rendang oesters

vinaigrette | rode curry kroepoek | kumquat.

Zeeuwse creuses \_\_\_\_\_ per stuk 5,00 | per ½ dozijn 29,00

Irish Mór oester \_\_\_\_\_ per stuk 6,50 | per ½ dozijn 38,00

### Klassiek lekkers

Kaviaar 10 gram | blini | crème fraîche | bieslook. \_\_\_\_ 29,50

### Wagyu spiesjes (60 gram)

Krokante knoflook | bosui | miso crème. \_\_\_\_\_ 29,50

### Eendenlever

Appel tarte tatin | Calvados jus. \_\_\_\_\_ 28,50

### Chefs keuze

Gerookte zwezerik | truffel | pommes fondant |

Hollandaise | zoetzure mosterdzaad. \_\_\_\_\_ 28,50

## XL GERECHTEN

voor de iets grotere trek

### Zeetong a la meunière

Little gem | kapper appeltjes | venkel | remoulade. \_\_ 48,50

### Kreeft Thermidor

Pompoenrisotto | pompoenstructuren | bisque.

½ kreeft \_\_\_\_\_ 34,50

Hele kreeft \_\_\_\_\_ 59,50

### Escoffier's klassieker

Tournedos Rossini | eendenlever | truffel | brioche |

smashed Eigenheimer met ganzenvet. \_\_\_\_\_ 49,50

### Tomahawk steak

Béarnaisesaus | mergboter | pommes Dauphine. \_\_\_\_ 78,50

(per 2 personen) - 20 minuten bereidingstijd

### Tarte tatin

gekarameliseerde rode uien | Gorgonzola |

pecan noten | PX Hollandaise. \_\_\_\_\_ 27,50

## ONZE SIDE DISHES

maken het feest compleet

Huisgemaakte funky & chunky frieten. \_\_\_\_\_ 6,50

Onze funky & chunky frieten met een topping van

truffel crème | oude Utrechtse kaas | mosterdzaad. \_\_\_\_ 7,50

Bistoria groenten, een bonte mix veggies. \_\_\_\_\_ 7,50