

---

## CHEF'S MENU

---

GENIET VAN DE GASTRONOMISCHE KOOKKUNSTEN VAN ONZE KEUKEN ONDER LEIDING VAN ONZE CHEFS ROBERT & JOHN IN EEN WEKELIJKS WISSELEND EN SEIZOENSGEBONDEN MENU.

**3 GANGEN 42.5 OF 4 GANGEN 52.5**

---

## JRE

---

### NEVER-ENDING PASSION MENU

<b>DUTCH YELLOWTAIL</b>	<b>CEVICHE • GRAPEFRUIT • RADIJS • GEPOFTE RIJST • PASSIEVRUCHT</b>
<b>EKHOORNTJESBROOD</b>	<b>CANNELLINIBONEN • TRUFFEL • PREI</b>
<b>KALFSWANG</b>	<b>WITLOF TARTE TATIN • PARMIGIANO REGGIANO • PATA NEGRA</b>
<b>DRY-AGED RIB EYE</b>	<b>ARTISJOK • GEPOFTE KNOFLOOK • POMMES ANNA • SCHORSENEER</b>
<b>KAAS</b>	<b>KAAS OP ONZE EIGEN WIJZE</b> <b>"UN DESSERT SANS FROMAGE, EST UNE BELLE À QUI IL MANQUE UN ŒIL."</b>
<b>MANDARIJN</b>	<b>SPECULAAS • SOLEIL VERT</b>

**3 GANGEN 49.5**

**4 GANGEN 56.5**

**5 GANGEN 68.5**

**6 GANGEN 77.5**

**DOOR DE SOMMELIER GEKOZEN PASSENDE WIJNEN  
À 8.5 PER GLAS**

**BEIDE MENU'S ZIJN TE VERKRIJGEN INCLUSIEF EEN GLAS  
CHAMPAGNE, TAFELWATER & KOFFIE/THEESERVIES MET  
HUISGEMAAKTE FRIANDISES**

**À 20.0 PER PERSOON SUPPLEMENT.**



---

## VOORGERECHTEN

---

### BLUE FIN TONIJS - 25

RED MEAT • AVOCADO • DASHI • SJALOT

### GEROOKTE RIB EYE – 23.5

KNOLSELDERIJ • GEMBER • BIET • KRUIDKOEK

### GANZENLEVER TERRINE - 24.5

VEENBESSEN • PISTACHE • BRIOCHE

### COUSCOUS - 22



BUNDELZWAM • THAISE YOGHURT • GLASNOEDELS •  
KOMKOMMER

### PERLE IMPERIAL KAVIAAR 50 GR. - 85

BLINI'S • BIESLOOK • CRÈME FRAÎCHE

---

## TUSSENGERECHTEN

---

### HANDGEDOKEN COQUILLE - 30

KING BOLEET • BLOEMKOOL • HAZELNOOT • BEURRE NOISETTE

### BISQUE - 24

RAVIOLI • BOSUI OLIE • SAFFRAAN

### KALFSZWEZERIK - 23

POMPOEN • ALMAARSE GORT • LAURIER • KASTANJE

---

## HOOFDGERECHTEN

---

### WILDE EEND - 29.5

PASTINAAK • KWEEPEER • POMMES ANNA • FIVE SPICES

### GRIET - 45

ARTISJOK • PANCETTA • PATTISON • BRUSSELSE SPRUIT

*SUPPL. WINTERTRUFFEL – 15*

### ANJOU DUIF - 42.5

GANZENLEVER • PATTISON • ARTISJOK • MADEIRA

### GRAIN FED OSSENHAAS - 35

SCHORSENEER • POMPOEN • POMMES FONDANT • MADEIRA

*SUPPL. WINTERTRUFFEL – 15*

### OPEN RAVIOLI - 23



KOOLRABI • PULLED JACKFRUIT • PISTACHE

---

## “ SAVARIN – STYLE ”

---

<b>PERLE IMPERIAL KAVIAAR 50 GR.</b>	<b>85</b>
BLINI'S • BIESLOOK • CRÈME FRAÎCHE	
<b>HALVE OF HELE KREEFT</b>	<b>37.5 / 62.5</b>
SCHORSENEER • PATTISON • POMMES ANNA • BISQUE	
<b>REERUG</b>	<b>55</b>
BLOEMKOOL • POMMES ANNA • POMPOEN • REEJUS	



---

## VEGAN

---

<b>COUSCOUS - 22</b>	
BUNDELZWAM • THAISE YOGHURT • GLASNOEDEL'S • KOMKOMMER	
<b>EKHOORNTJESSEOP - 14</b>	
CANNELLINIBONEN • TRUFFEL • PREI	
<b>OPEN RAVIOLI - 23</b>	
KOOLRABI • PULLED JACKFRUIT • PISTACHE	
<b>BANAAN - 15</b>	
PINDA • KOFFIE • PURE CHOCOLADE	

---

## DESSERTS

---

<b>SAVARIN'S KAAS EXPERIENCE - 17,50</b>	
KAAS OP ONZE EIGEN WIJZE	
”UN DESSERT SANS FROMAGE, EST UNE BELLE À QUI IL MANQUE UN ŒIL.”	
<b>STICKY TOFFEE - 15</b>	
DADEL • KARMEL • VANILLE	
<b>SAVARIN'S “TOBLERONE” - 15</b>	
KARMELCHOCOLADE • GEPOFTE RIJST • HAZELNOOT PRALINÉ	
<b>JOHN'S ICE CREAM SECRET - 15</b>	
“TWO FLAVOURS, ONE SECRET”	

