

---

# 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 39.5 OF 4 GANGEN 49.5**

---

## .JRE

---

NEVER-ENDING PASSION MENU

<b>COQUILLE</b>	HAZELNOOT • YUZU • VADOUVAN • DASHI SPONGECAKE
<b>BLOEMKOOL-KERRIE</b>	EENDENLEVER • FILO • PARMIGIANO REGGIANO
<b>BUIKSPEK</b>	OCTOPUS • VENKEL • AMSTERDAMSE UI • PAPRIKA
<b>KALFSENTRECOTE</b>	YOGHURT • AARDAPPEL • KOOLRABI • PORTOBELLO • AUGURKENJUS
<b>KAAS</b>	KAAS OP ONZE EIGEN WIJZE "UN DESSERT SANS FROMAGE, EST UNE BELLE À QUI IL MANQUE UN ŒIL."
<b>SINAASAPPEL</b>	UNDERBERG • SPECERIJEN • WITTE CHOCOLADE

**3 GANGEN 45**

**4 GANGEN 55**

**5 GANGEN 65**

**6 GANGEN 79**

**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

---

### STEAK TARTAAR - 20

-21°C EIDOOIER • PICCALILLY • ZWARTE KNOFLOOK

### NOORDZEEKRAB - 24

KOOLRABI • LOTUSWORTEL • DUINDOORN • PONZU

### GANZENLEVER TERRINE - 22.5

CRANBERRY • PISTACHE • GRANNY SMITH

### GROENE ERWTEN - 21

BRIE DE MEAUX • TUINBONEN • GROENE ASPERGES • ZUURDESEM

---

## TUSSENGERECHTEN

---

### LANGOUSTINE - 25

KROEPOEK • POULET NOIR • MANGO • TOM KHA

### KALFSZWEZERIK - 24

MAIS • POLENTA • SAVORA MOSTERD • ERYNGII

### BISQUE – 17.5

HOLLANDSE GARNALEN • BOSUI • ROUILLE

---

## HOOFDGERECHTEN

---

### TEXELS LAMSFILET - 34

TUINBONEN • DOPERWTEN • CEVENNE UI • LAMSJUS

### ZEEWOLF - 32

VONGOLE • PIMENT • SPINAZIE • YOGHURT • LA RATTE

### ANJOU DUIF - 39.5

PATA NEGRA • EENDENLEVER • SPITSKOOL • AMANDEL

### OPEN RAVIOLI - 23

KOOLRABI • PULLED JACKFRUIT • SPINAZIE • PISTACHE

---

## “ SAVARIN – STYLE ”

---

<b>PERLE IMPERIAL KAVIAAR 50 GR.</b>	<b>75</b>
BLINI'S • GEKOOKT EI • CRÈME FRAÎCHE	
<b>HALVE OF HELE KREEFT</b>	<b>35 / 55</b>
<i>KLASSIEK OF GEGRATINEERD</i>	
<b>DRY-AGED RIB EYE (MIN 2 PERS.)</b>	<b>70</b>
PONT NEUF • PETITS LÉGUMES • BÉARNAISE SAUS	

---

## VEGAN

---

<b>GROENE ERWTEN - 19</b>
TUINBONEN • GROENE ASPERGES • ZUURDESEM
<b>BLOEMKOOL-KERRIE SOEP - 10</b>
COUSCOUS • KROKANTE FILODEEG
<b>OPEN RAVIOLI - 23</b>
KOOLRABI • PULLED JACKFRUIT • SPINAZIE • PISTACHE
<b>TROPICAL EXPLOSION - 15</b>
ANANAS • MANGO • LYCHEE • KOKOS • WILDE RIJST

---

## 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>RED VELVET - 15</b>
AMARENE KERSEN • ACETO BALSAMICO • CHEESECAKE
<b>SAVARIN'S “TOBLERONE” - 15</b>
KARAMELCHOCOLADE • GEPOFTE RIJST • HAZELNOOT PRALINÉ
<b>JOHN'S ICE CREAM SECRET - 15</b>
“TWO FLAVOURS, ONE SECRET”