

| | |
|--|----------|
| Chef's menu voor de hele tafel – proeverij van de chef om te delen | €32,- /p |
| Pick your own: koud – warm - zoet | €33,- |
| Drie glazen bijpassende wijn | €17,5 |

Bites

| | |
|--|-------|
| Oesters, p/st. | €3,- |
| Pickles | €3,50 |
| Brood met beurre noisette | €4,5 |
| Brood met makreelrilette | €6,5 |
| Viskroketjes, huisgemaakt | €7,- |
| Garnalenbitterbal, Schmidt | €7,- |
| Zwaardviscarpaccio | €9,5 |
| Octopus terrine | €10,5 |
| Gamba's van de grill | €12,5 |
| Borrelplateau | €27,5 |
| - selectie rauwe vis, makreelrilette, sardientjes, pickles en brood – | |

Sides

| | |
|--|------|
| Salade little gem | €6,5 |
| <i>parmezaan – croutons - ansjovisdrinking</i> | |
| Bospeen | €6,5 |
| <i>Mosterdzaad – hangop - lavas</i> | |
| Frietjes met mayonaise | €4,5 |

Zoet

| | |
|-----------------------------|------|
| <i>Cheesecake</i> | €7,5 |
| <i>Bloedsinaasappel</i> | |
| Chocoladetaartje | €7,5 |
| <i>pecannoot - kokosijs</i> | |

Koud/rauw

| | |
|--|-------|
| Ceviche | €10,5 |
| <i>kalamansi – soja – macadamia - koriander</i> | |
| Zalm tataki | €10,5 |
| <i>komkommer – rettich – wasabi - wakame</i> | |
| Doradetartaar | €11,5 |
| <i>Gezouten citroen – granaatappel - sumac</i> | |
| Corvina | €11,5 |
| <i>Bergamot – kokoswater - grapefruit</i> | |
| Sashimi van platvis | €11,5 |
| <i>tomaat – dragon – haringkaviaar - watermeloen</i> | |

Warm

| | |
|--|----------|
| Dagvangst | dagprijs |
| <i>Wortel – gember – kokos – limoen</i> | |
| Mosselen | €16,5 |
| <i>cider – knoflook - groene kruiden</i> | |