



menu

95 €/pp

Ontdekkingsmenu - Augustus

Amuse “ Expoel”

Carpaccio van “Coeur du Boeuf” tomaat

Burata di Puglia | Krokante ciabatta | Guacamole |
Aceto balsamico bianco | Rucola

Chef’s keuze uit de Noordzee

Gevulde moot van witvis ‘volgens het aanbod van het moment’
Doperwten | Witte wijnsaus | Olie van Lavas | Zeekraal

Contre-Filet “Black Angus”

‘120+ dagen graan gevoederd’

Gegrilde groene asperges | Chimichurri | Zalf van artisjok |
Tortilla van aardappel & chorizo

Cheesecake

Rood fruit | Lemon curd | Merinque | Crumble van hazelnoot