

Culinair extra's

Onze culinaire extra's vormen de perfecte start van het 5-, 6- of 7-gangenmenu, om uzelf en uw gasten te verwennen.

Van oesters en verfijnde eitjes tot een sprankelend glas champagne, kleine luxe momenten die uw diner onvergetelijk maken.



"VOOR DAT WE BEGINNEN"

CHAMPAGNE

R DE RUINART BRUT
21

LEQUIEN ET FILS
17

MOUSSEREND

BURKHARDTSCHÜR
16

SERGI COLET
10

COCKTAIL

YUZU SOUR
12

MUYU CHINOTTO NERO
10

APPLE SOUR 0.0%
12

"OM MEE TE BEGINNEN"

OESTERS

NATUREL
Sjalot | Merlot azijn
6

AZIATISCH
Kimchi | Chawanmushi
6

KAVIAAR
Beurre blanc | Kruidenolie
5 GR | 18

CHARCUTERIE

LOMITO & PALETA IBERICO DE BELLOTA | CECINA DE SIMMENTAL
Per persoon | 45 GR
14

63 °C EITJE

KAVIAAR
Aardappel | Crème Fraîche
10 GR
29

BUIKSPEK
Aardappel | Soja
19

TRUFFEL 
Aardappel | Crème Fraîche
10 GR
19