

eetbaar luke

Oesters	3,50 p/st	Langzaam gegaarde shortrib met stoof van paprika, aubergine en groene linzen	29,50
Paté en croûte van spek en eend met gefermenteerde groenten en lijsterbessengelei	13,00	Op de graat gebakken tarbot met seizoensgroenten en warme hummus	27,50
In olijfolie gekonfijte langoustinestaarten met bakbanaan, citroenmelisse, geserveerd met brood	23,50	Cantharellen en orzo met peer, taleggio en salie (V)	27,50
Broodje aardappeltortilla met aioli (V)	9,00	Gesmoorde palmkool en freekeh met crème van pastinaak en doenjang, sesam en granaatappel (V+)	25,50
Paté van rode linzen en nectarine met noten, geserveerd met brood (V+)	13,00	Varkenswangetjes en aardappelgratin met comté en saus van jameed	25,50
Schelpjes met draadjesvlees van runderkoon, met visfumet en koriander	15,00	Hele lamsschouder* langzaam gegaard in eigen jus met diverse groenten (drie à vijf personen)	Dagprijs
In Zeeuws spek gerolde kimchi met Tynjetaler kaas	13,00	*24 uur van tevoren reserveren	
Lauwwarme salade met vijgen, bloemkool, bieten en geroosterde pinda's (V+)	13,00	Kaasplankje (V)	12,00
		Affogato, vanille-ijs met espresso (V)	6,00
		Scroppino van limoensorbetijs en limoncello (V+)	11,00
		Gebakken bloedworst met appel en vanille-ijs	11,00
		Gekarameliseerde crème van zoete aardappel, chocola en rode peper (V+)	11,00
		Hazelnotentaart met yoghurtijs, en gemberhoning (V)	11,00