

“Menu”

Rode biet | Gember, Furikake, Zwarte sesam

Beet root | Ginger, Furikake, Black sesame

Schroseneer | Talleggio, Knolselderij, Walnoot

Black salsify | Talleggio, Celeriac, Walnut

Witlof | Iberico, Kimchi, Beurre blanc

Chirory | Iberico, Kimchi, Beurre blanc

Garnaal | Jeneverspek, Spitskool, Gebrande jus

Shrimp | Juniperbacon, Pointed cabbage, Roasted gravy

Eendenlever | Druiven, Banyuls, Brioche

Duck liver | Grapes, Banyuls, Brioche

Eend | Zoete aardappel, Lavas, Freekeh, Eigen jus

Duck | Sweet potato, Lavas, Freekeh, Gravy

Tiramisu | D12 style

Tiramisu | D12 style

Lever supplement bij de eend 7
Liver supplement to combine with the duck

Kaas ipv dessert 7
Cheese instead of dessert

Kaas als extra gang 15
Cheese as an extra course

4 gangen | Rode biet | Witlof | Eend | Dessert 61

5 gangen | Rode biet | Witlof | Schorseneer | Eend | Dessert 76

6 gangen | Rode biet | Witlof | Schorseneer | Garnaal | Eend | Dessert 90

7 gangen | Rode biet | Witlof | Schorseneer | Garnaal | Lever | Eend | Dessert 103

De gerechten zijn los te bestellen formaat tussen gerecht à 22.5
The dishes can be ordered separate intermediate size

Wijn arrangement 9

Halve glazen 5

Slok arrangement 3.5

Heeft u allergieën? Geef het aan bij onze bediening.

Do you have allergies? Pass it on to our staff.


Lunch

Twee gangen (alleen tijdens de lunch)	34.5
Drie gangen (alleen tijdens de lunch)	43.5
Drie gangen voor tussen hoofd	47
Vier gangen	61
Vijf gangen	76
Zes gangen	90
Zeven gangen	103

Onderstaande is te bestellen tot 15.00 uur

Seizoenssoep 8.5

Sandwich

Carpaccio	14
Truffel mayonaise Port ui Pesto	
Supplement eendenlever + €7,00	
Iberico Spiegel ei Parmezaan	16
Tonijn Chilimayonaise Komkommer	14
Tomaat Burrata Balsamico 	15



Salade

Tomaat | Burrata | Balsamico 15

Tosti

Remeker Serrano	11
Groene asperge met dip van zwarte knoflook	
Ham Kaas	7
Pulled chicken Cheddar	10

Borrel

Garnalen kroketjes kruiden mayonaise 6st.	8
Bitterbal 8st.	8
Ibericoham 100gr.	16
Brood Roomboter Olijfolie 	6
Kaasplateau Dadel- notenbrood  <i>van Kaasfort Amsterdam</i>	20.5

 Deze gerechten zijn vegetarisch, of vegetarisch te maken