

**dit is een impressie van ons menu  
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren**

**snacks**

Creuses Ierse oester	2 ½
Zeeuwse platte oester	3 ¾
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12
Jamón Ibérico de Bellota	15 ½

**voorgerechten**

bloemkoolcrème met rode ui, Shropshire blue & saliecracker	8 ½
gepofte koolrabi met Stroese Dame & Lapsang Souchong thee	9 ½
strandkrabbenbouillon met bieslookolie & venkel	7 ½
octopus met beurre noisette Hollandaise & rode biet	10
amandesschelpen met tomatenbouillon & wortelcrème	9 ½
pulled lam met jalapeñocrème & gedroogde tomaat	8 ½
kalfspaté met pistache & brioche	8 ½

**hoofdgerechten**

spitskool van de barbecue met zwarte knoflook, amandelen & tuinkruiden	18 ½
jonge rode bietjes met oesterzwammen, cashewnotencrème & bramen	18 ½
zeeduivel uit de houtskooloven met geroosterde & gesmoorde paprika	22
hele zeebaars met piccalily & bloemkoolzuurdesem	19 ½
Baambrugsebiggenrugfilet met vet, bimi & lavas vinaigrette	20
bavette van Black Angus van de houtskoolgrill met sjalottensaus	23 ½
in huis gerijpt ribstuk van MRIJ-roodbont met kalfsmerg voor 2 personen	28 pp

**bijgerecht**

frieten met mayonaise	3 ¾
-----------------------	-----

**kaasgerechten**

gerijpte boerenkazen	12 ½
yoghurtschuim met Blauwe Graaf, olijf & abrikoos	7 ½

**desserts**

peer met whiskykaramel & mousse van boerenyoghurt	7 ½
chocolade roomijs met krokante hazelnootpraline & kamillemeringue	7 ½
frangipane met appel, duindoornbes & steranijs roomijs	7 ½
sgroppino	7 ½