

Lunch menu / À la carte

Donderdag - Vrijdag - Zaterdag
12:00 t/m 14:30

Voorgerechten

Burrata 17

Tamarillo | Kerstomaat | Pedro ximenez | Peterselie

Tonijn tataki 19

Avocado | Sesam | Sambai | Granny smith

Steak tartaar 18

62 graden eidooier | Daslook | Kaantjes

Hoofdgerechten

Gebakken Heilbotfilet 32

Akkerzwam | Pastinaak | Tonkaboon | Gerookte Paling

Iberico lende 28

Pata negra | Mojo picon | Tortilla de patatas | Rode uienchutney

Limburgse asperge 26

Ají amarillo | Aardappel | Kerrie | Gnocchi

Nagerechten

Cheesecake 9,5

Citroen | Hazelnoot | Bosvruchten

Selectie kaas van **'het Kaas Atelier'**

In plaats van het dessert €8,75 supplement

als extra gang €17,50 supplement

Drie gangen menu 51

Maisbrood - Voorgerecht - Hoofdgerecht - Dessert

Sides

Huisgemaakte friet | Mayonaise **6,5**

Aji's maisbrood | Saffraan aioli **7**

3st Iberico lam satay | Massaman curry | Komkommerrelish **15**

4st Gamba tempura | Zeesla | Miso mayonaise **15**

Lunch menu / À la carte

Tuesday - Friday - Saturday

12:00 till 14:30

Starter

Burrata 17

Tamarillo | Cherry tomato | Pedro ximenez

Tuna tataki 19

Avocado | Sesame | Sambai | Granny smith

Steak tartare 18

62 degrees egg yolk | Wild garlic | Bacon

Main Course

Sauteed halibut 32

Akkerzwam | Parsnip | Tonka bean | Smoked eel

Iberico loin 28

Pata negra | Mojo picón | Tortilla de patatas | Red onion chutney

Dutch asparagus 26

Ají amarillo | Potato | Curry | Gnocchi

Dessert

Cheesecake 9,5

Lemon | Hazelnut | Red fruit

Selection of cheese from '**het Kaas Atelier**'

Instead of dessert € 8,75 supplement

as extra course € 17,50 supplement

Three course menu 51

Corn bread - Starter - Main course - Dessert

Sides

Homemade fries | Mayonnaise **6,5**

Aji's cornbread | Saffron aioli **7**

3pcs Iberico lamb skewers | Massaman curry | Cucumber relish **15**

4pcs Gamba tempura | Sea lettuce | Miso mayonnaise **15**