

## Voorgerechten

*koude en warme gerechten*

**Noordzeekrab** | €48

Ganzenlever | nashipeer | verjus | shiso

**Coquille** | €45

Cepes | aardpeer | jeneverbes

**Kalfszwezerik** | €54

Truffel | bruine boter | erwten

**Carabinero** | €70

Rettich | avocado | kerrie | ananas

 **Langoustine** (twee bereidingen) | €75

Tandoori masala | kokos | kaffir

 **Ganzenlever** (twee bereidingen) | €48

Yuzu | gemberbier | hazelnoot

## Hoofdgerechten | Tussengerechten

 **Tarbot** | €88 | €68

Gillardeau oester | vin jaune | fingerlime

*Supplement Imperial Heritage kaviaar*

*€3,50 per gram*

**Zeebaars** | €75 | €55

Sepia | chorizo | choron

 **Anjou duif** | €74 | €54

Kersen | sakura | mole

**Reegeit** | €74 | €54


Sparretopjes | walnoot | cepes

**Kagoshima A5 Wagyu** | €110

Zwarte knoflook | artisjok | Cevennes ui

## Nagerechten

**Geaffineerde kazen** | €35  
van onze chariot

 **Salade Waldorf** | €19  
Appel | selderij | rozijnen | walnoten

**Witte chocolade** | €22  
Passievrucht | kokos | galangal

**Bramen** | €22  
Geitenyoghurt | selderij | kombucha

**Passievrucht** | €25  
Mango | kokos | curry  
(Soufflé heeft een bereidingstijd van 30 minuten)

**Friandisechariot** | €35  
Trolley met pralines | gebak | ijs | fruit

## Signatuur gerechten Ralf Berendsen

*Wij werken uitsluitend met verse producten en zijn  
daarom afhankelijk van de dagelijkse marktaanvoer.*

*Elke wijziging binnen het menu kan resulteren in een prijsstijging.  
Bent u allergisch aan allergenen, meld het aan uw gastheer | gastvrouw.*