

JRE Menu

Voorgerecht	Tonijn & Bressaola <i>Lychee Zwarte knoflook Biet</i>
Tussengerecht	Groenlandse Heilbot <i>Asperge Anijs hollandaise Morille</i>
Tussengerecht	Runderliesstuk & Zwezerik <i>Shiitake Kiwi Berberre</i>
Hoofdgerecht	Ossenhaas <i>Asperge Paddenstoel Truffel</i>
Pre-dessert	Bokkenpoot <i>Vanille Kuusj ham Kaviaar</i>
Nagerecht	Wholefruit chocolade <i>Cacaovrucht Citroen Citroentijm</i>

Heeft u liever een extra tussengerecht, pre-dessert of kaas in plaats van het nagerecht dan rekenen wij een meerprijs van €6,00

Vervang het hoofdgerecht door Redefine meat

Door New-Meat transformeren wij de manier waarop we vlees eten voor een betere toekomst. Wij bieden je geweldig vlees zonder compromissen te hoeven sluiten. Deze flank steak is 100% plantaardig en ontwikkeld door een team van vleesliefhebbers voor de monden van vleesliefhebbers, je verdient hetzelfde geweldige rundvlees dat je gewend bent en waar je zo van houdt, maar dan veel duurzamer. Jarenlang heeft Redefine meat de complexe structuur van vlees bestudeerd om te begrijpen wat ieder zintuiglijk proces drijft en om ervoor te zorgen dat we dezelfde ervaring kunnen bieden als dat bij het eten van dierlijk vlees. Laten we de wereld veranderen.

4 gangen	€ 75,00	All-in	€ 147,50
5 gangen	€ 92,50	All-in	€ 179,50
6 gangen	€ 110,00	All-in	€ 212,00
7 gangen (extra gang kaas)	€ 127,50	All-in	€ 244,50

(Inclusief: Signature wijn, water en koffie met friandises)

Alcoholvrij arrangement per glas	€ 7,50
Signature wijn per glas	€ 15,00
Signature wijn per half glas	€ 8,00

Inspiratie Menu

*In dit menu laat ik me graag inspireren door het seizoen en de lokale & regionale beschikbaarheid, maar ook door onbekende invloeden van verder af. Ik laat mijn creatieve brein helemaal losgaan, kortom een **experimenteel menu**.*

De afgelopen jaren zijn wij onze culinaire visie op meer vlakken aan het toepassen. Zo hebben wij al regelmatig onze passie voor het produceren van eigen producten naar voren gebracht. Dit natuurlijk uit liefde voor het vak. Het inspiratie menu weerspiegelt onze filosofie op voeding. Door vaak te kiezen voor gerechten waarin niet altijd vis of vlees centraal staan als hoofdcomponent. Ook kiezen wij graag voor regionale producten wanneer dit mogelijk is en worden er fantastische producten gebruikt die anders wellicht worden weg gegooid. Met innovatie en lef kan je deze producten echt laten spreken. Vanuit deze visie kiezen wij ervoor om dit menu ook vegetarisch te serveren, met minimaal gebruik van zuivel.

Proef, ervaar en geniet!

Herman Cooijmans

Mahi Mahi & magnolia

Visschubben

Asperge & citrus

Lardo & schelpdier

Surf Wellington

Truffel & bloedworst

Asperge & rooibos

Vegetarisch

Meiraap & magnolia

Gedroogde wortel

Asperge & citrus

Granen

Redefine meat

Truffel & popcorn

Asperge & rooibos

<i>5 gangen</i>	€ 67,00
<i>6 gangen</i>	€ 80,00
<i>7 gangen</i>	€ 93,00

<i>Wijn arrangement per glas</i>	€ 8,50
<i>Wijn arrangement per half glas</i>	€ 5,00
<i>Bier arrangement per fles</i>	€ 8,50
<i>Alcoholvrij arrangement per glas</i>	€ 7,50

Heeft u allergieën of dieet wensen, laat het ons dan weten.

Heeft u liever een extra tussengerecht of kaas in plaats van een nagerecht dan rekenen wij een meerprijs van €6,00.

Selectie van kazen

Vraag naar onze uitgebreide kaaskaart