



Menukaart

Amuses

Thee van gefermenteerde rode kool met paprikablad, koriander en appel
Fistfood: oestervet, tartaar (van melkoe), bieslookmayonaise, oesterkruid, pomme soufflé
Rauwe garnaal, oesters, gefrituurde scholhuid, graatjes van sprot met tapioca

Champagne: Henriot, Blanc de Blancs, Reims, Champagne, Frankrijk

Tulpenknollen, noordzeekrab, ganzenlever, pompoen, citroengras
2012, Eifel, Riesling Spatlese Trocken, Mosel, Duitsland

Langoustine, bleekselder, vanille kombucha
2012, Kus van Thérèse, Cabernet Blanc, Achterhoek, Nederland

Rivierbaars, boerenkool, in koolsap vergiste groenten
2012, Alois Lageder, 'Cason Hirschprunn' Pinot Grigio, Alto Adige, Italië

Noordzeetong, topinamboer en jeneverbes
2010, Kumeu River, 'Village' Chardonnay, Kumeu, Nieuw Zeeland

Zwezerik, garnaaltjes, satésaus
2012, Sunier, Morgon, Beaujolais, Frankrijk

Ree, bloedworst, krootjes, vlierbes
2011, Flaherty, Syrah/Tempranillo/Cabernet, Aconcagua, Chili

Getoaste choco, boerenjongens, groen kaas en pistache
S.A., Barbeito, Malvasia '10 years', Madeira, Portugal

Rijstebrij, drop, kokos en ingezuurde bietjes
of
Compleet losgeslagen appeltaart volgens recept van Jonnie's moeder
2012, Jorge Ordonez, Victoria 2, Malaga, Spanje

Sinaasappel, magnolia, segmentjes van grapefruit, schaafsel van limoen,
mousse van citroen en krokante moerbei, ijs van grapefruit en magnolia

Kus van Therese / Chocolade met maggi / Chocolademousse

Koffie en thee
Ierse whiskey, Redbreast 12, Cork

Eetbaar stikkie
