

WINTERMENU

tot en met 14 maart 2026

(afscheidsmenu: zie volgende pagina)

5 gangen

6 extra creaties

Zuurdesembrood

Per couvert € 99

Wijnarrangement 5 gangen € 55

Alcoholvrij arrangement 5 gangen € 40

MENU UITBREIDING:

om te starten

Imperial Heritage kaviaar minigerecht - paling - lavas - augurk	€ 18,50
Truffel minigerecht - burrata - kaffir - tomaat - yuzu	€ 16,50
Oester special - kaffir - tomaat - yuzu (per stuk)	€ 7,50
Gebakken oester - truffelsoja - bosui - knoflook - sjalot (per stuk)	€ 7,50
Oesters naturel - fambozenazijn-sjalot of citroen en peper (per stuk)	€ 5
30 gr Imperial Heritage kaviaar (incl. garnituur)	€ 89

menu optimalisatie

Signatuurgerecht als extra gang	€ 19,50
coquille - pandan - fenegriek - mango - cepes	
Verse truffel	€ 9,50

menu afsluiting

Signatuurgerecht i.p.v. nagerecht	€ 9,50
Kaas als extra gang	€ 18,50
Kaas i.p.v. zoet	€ 8,50



AFSCHEIDSMENU

van 18 maart t/m 11 april 2026

pani puri | faux foie | appel | zwarte knoflook
kalfsrendang | pinda | kokos | zoetzure komkommer

oosters gebakken oester | soja | knoflook | citroen
(supplement: verse truffel)

zuurdesem | indonesische specerijen

zeebaars | rozen | mango | jalapeño | za'atar | nigella

coquile | pandan | fenegriek | cepes | bbq mango

gerookte paling | unagi | lavas | augurk
(supplement: imperial heritage kaviaar)

duroc cabeza | kerrie | thaise basilcum | zilverui | kikkererwten

runderlende BBQ | mole verde | venkel | appel | hongo asado

sesam | yuzu | witte chocolade

per couvert € 125

Wijnarrangement 6 glazen € 66

Alcoholvrij arrangement 6 glazen € 50

aanpassingsopties

kaviaar & truffel supplement € 27,50

kaas i.p.v. zoet € 8,50

kaas als extra gang € 18,50

