



**Zeebaars & Oester** 18,00

Rauw gemarineerde wilde zeebaars met structuren van komkommer, oester, venkel, krokante nori, tobiko en een limoenmayonaise.

**Coquilles** 19,50

Gebakken coquilles met bospeen en vanille, zoetzure rettich, ponzu en een saus van schelpdiertjes met yuzu.

**Bouillabaisse** 15,00

Rijkelijk gevulde vissoep met diverse verrassingen uit de zee. Geserveerd met rouille, croutons en Parmezaanse kaas. (Tevens te bestellen als hoofdgerecht).

22,50

**Kalfslende** 18,00

Tartaar van kalfslende met texturen van Caesar salade.

**Veluwse Eend & Ganzenlever** 22,00

Marbre van Veluwse eend en ganzenlever met gegrild briochebrood, appel, macadamia noten en compote van rode ui. Gebakken ganzenlever met tarte tatin van appel.