

# august

— restaurant

Makreel, amaebi, radijs, tofu, gembervinaigrette

Vlaswijting, Zeeuwse mossel, paprika, chorizo

Handgedoken coquilles, aardpeer, kombu, truffel-dashi \*

Entrecote 'dark red label', artisjok, Old Groendal, beenmerg

Kaas geaffineerd door Van Tricht, rabarber, notenbrood \*\*

Perzik, framboos, Bourbon vanille, pistache

4-gangen €79 pp - Winepairing €55 pp

\*5-gangen €95 pp - Winepairing €65 pp

\*\*Supplement kaas €15