

Lunch

Onze Chefs stellen een seizoensgebonden lunchmenu samen, geïnspireerd op wat onze leveranciers en boeren op dat moment te bieden hebben. Aangezien dit dagelijks kan variëren, komen de chefs persoonlijk aan tafel om het lunchmenu toe te lichten. Uiteraard zijn ook hier à la carte mogelijkheden.

drie gangen €55

vier gangen €70

Diner

Wij serveren een bijzonder vijfgangenmenu geïnspireerd op Zuid-Afrikaanse smaken en ingrediënten van Nederlandse bodem.

Voor een uitbreiding van uw vijf gangenmenu kunt u een gerecht kiezen uit 'Geregte'. Uiteraard zijn ook hier à la carte mogelijkheden.

Vijf gangen €90

Wijn arrangement en uitgebreide wijnkaart beschikbaar

bites

Zeeuwe creuse

sjalots | sherry azijn €4,50

Zeeuwe creuse

ui | passievrucht €5,50

Mais ribs 'mielies'

perinaise | SAAM spice €6

Spies 'sosatie'

paddenstoel | macadamia €8

Cracker 'kraker'

Zeeuwse mossel | venkel €8

Samoosa

hoender potjiekos | hangop €8

Broodstokkie

ribeye | Reypenar €8

menu

Aardpeer

roosbottel | codium €18 | €24

Aubergine

gember | sorghum €18

Spitskool

pistache | buchu €18 | €24

Pastinaak

boerenkool | chakalaka €22 | €38

Bloedsinaasappel

malva pudding | hibiscus

menu

Sint Jacobsmossel

Soester knol | scheermes €22 | €32

Snoekbaars

prei | curry leaf €22 | €34

Spitskool

pistache | buchu €18 | €24

Parelhoen

truffel | honeybush €26 | €39

Bloedsinaasappel

malva pudding | hibiscus

geregte

Aubergine

gember | sorghum €18

Zwezerik

mebos | kreeft | €26 | €40

Short rib

biltong | zuurkool €23 | €34

nageregte

Bloedsinaasappel

malva pudding | hibiscus €15

Appel

schorseneer | rooibos €15

Kaas

notenbrood | vijg abrikoos €20

VIJF GANGENMENU €90

Wij rekenen €5 voor water service

Mocht u allergieën, eet- en/of dieetwensen hebben,
vernemen wij dit graag.