

Chef's Menu

Imperial Heritage Caviar 5 gram

amandel | karnemelk | koolrabi (7^{de} gang)

10/15/20 gram + 20/30/40

Foie gras

hazelnoot | Sauternes | brioche

Zeeduivel

Lapsang souchong | Bari olijf | wortel

Soto

Perle Blanche oester | spitskool | gember

Lam

aubergine | groene asperge | burrata

Ananas

chocolade | Earl Grey | kokos (6^{de} gang)

Lambada aardbei

Grand Marnier | kombu | sinaasappel

5 gangen 79 (woensdag en donderdag)

6 gangen 95

7 gangen 105

Van Tricht's Kazen

Verrijk het Chef's Menu met een fijne selectie van kazen.

3 kazen 12 / 6 kazen 20

Pairing

Hele glazen / halve glazen / non-alcoholisch

5 gangen 60 / 35 / 60

6 gangen 70 / 40 / 70

7 gangen 80 / 45 / 80

We houden graag rekening met allergieën, dieetwensen en zwangerschap. Om de beste dineerervaring te garanderen, vragen we om dit 24 uur voor bezoek door te geven. Voor eventuele wijzigingen op de dag zelf wordt 15 euro in rekening gebracht, in verband met de extra inspanningen die nodig zijn voor last-minute aanpassingen. Alle bovenstaande menu's serveren we ook als volledig vegetarisch menu. Vanwege de complexiteit van het menu is het niet mogelijk om een veganistisch menu aan te bieden.

À la Carte

Voorgerechten

Foie gras

hazelnoot | zwarte truffel | brioche 38

Langoustine

artisjok | honingtomaat | Sorrento citroen 38

Soto

Perle Blanche oester | spitskool | koolrabi 32

Artisjok *V*

honingtomaat | vanille | gezouten citroen 28

Hoofdgerechten

Zeeduivel

Lapsang souchong | Bari olijf | wortel 42

Lam

aubergine | groene asperge | burrata 48

Duif

oesterzwam | cashewnoot | gezouten citroen 48

Falafel *V*

kikkererwt | sjalot | wortel 38

Desserts

Ananas

chocolade | Earl Grey | kokos 15

Lambada aardbei

Grand Marnier | kombu | sinaasappel 17

Chocolade

duindoornbes | koffie | citrus 17

Van Tricht's Kazen

3 kazen 12 / 6 kazen 20

Gerechten gemarkeerd met V zijn vegetarisch.

Per tafel serveren wij of het Chef's Menu of à la carte gerechten.