




Lunch dinsdag 21 september 2021 (NL)

Koude Voorgerechten

Tartaar van mahi-mahi, milde jalapeno en salsa van tomaat en komkommer
dashi en korianderkiemen

Of

Carpaccio van gele biet in zoutkorst en dille 

Hoofdgerechten

Zeebaars, zomerprei en doperwt
Groene curry met aardappel, kokos en jonge peulen

Of

Entrecote "hutten" uit De Hoge Veluwe geroosterd met chimichurri
Gepofte zoete ui, pommes pont neuf en waterkers

Dessert

Mango en passievrucht met witte chocolade

Of

Amandelbiscuit, framboos en aardbei

€ 58

(inclusief btw, exclusief drank)




Lunch Tuesday 21 September 2021 (EN)

Cold appetizers

Tartare of mahi-mahi, mild jalapeno and salsa of tomato and cucumber
dashi and coriander sprouts

Or

Carpaccio of yellow beet in salt crust and dill 

Main course

Sea bass, summer leek and peas
Green curry with potato, coconut and young pods

Or

Entrecote "huts" from De Hoge Veluwe roasted with chimichurri
Puffed sweet onion, pommes pont neuf and watercress

Dessert

Mango and passion fruit with white chocolate

Or

Almond biscuit, raspberry and strawberry


€ 58

(VAT included, beverage excluded)



Lunch woensdag 22 september 2021 (NL)

Koude Voorgerechten

Buratta, chiodgia biet en appelciderazijn
Boekweit en agave met pistache 

Of

Gerijpte entrecote, West-Vlaams rood
Duxelle van bospaddestoelen, knolselder en aardpeer

Hoofdgerechten

Black cod, miso en sesam
Paksoi, broccolini en sugar snaps

Of

Gelakte eendenborst, bittere chocolade en venkel
Pomme dauphine en waterkers

Dessert

Duindoornbes met hangop, sinaasappel en steranijs met vogelmuur

Of

Chocoladebiscuit met hazelnoot, popcorn en gezouten karamel

€ 58

(inclusief btw, exclusief drank)



Lunch Wednesday 22 September 2021 (EN)

Cold appetizers

Buratta, chioggia beetroot en apple cider vinegar

Buckweat and agave with pistachio 

Or

Aged entrecote, West-Flemish red
wild mushroom Duxelles, celeriac and Jerusalem artichoke

Main course

Black cod, miso and sesam
Bok Choy, broccolini and sugar snaps

Or

Lacquered duck breast, bitter chocolate and fennel
Pomme dauphine and watercress

Dessert

Sea buckthorn berry with strained yoghurt, orange and Chinese anise with chickweed

Or

Chocolate biscuit with hazelnut, popcorn and salted caramel

€ 58

(VAT included, beverage excluded)