

# A LA CARTE

Onze à la carte is samengesteld uit verfijnde gerechten, bereid met seizoensgebonden en klassieke ingrediënten. Het is een combinatie van eigentijdse seizoensgerechten, waarin Chef Marko en zijn team kunnen experimenteren, en klassiekers zoals steak tartaar, gebakken ganzenlever en tarbot, die niet van de kaart zijn weg te denken. Of het nu gaat om een lichte lunch of een uitgebreid diner, de à la carte kaart biedt voor elk moment een passende culinaire ervaring.

## Voorgerecht

### Kreeft - 55

Perle Impérial kaviaar 'House of Caviar'

### Coquille - 25

langoustine | crustacés | koolrabi | amandel

### Marbré - 22

ganzenlever | confit de canard | pompoen | beukenzwam

### Ganzenlever & kalfzwezerik - 30

paté | krullen | brioche

### Gebakken ganzenlever - 25

Granny Smith | Calvados | suikerbrood  
(dit gerecht kan ook als dessert)

### Steak Tartaar - 23

frisse groente | kwartel ei

### Paprika - 20

aardappelsalade | amandel

### Pompoen - 22

Sainte-Maure de Touraine | beukenzwam | balsamico

## Hoofdgerecht

### Zeebaars - 45

oester | prei | knolselderij | Eveleens paling

### Tarbot - 55

Lardo di Colonnata | snijboon | cantharellen | truffel

### Kalfshaas - 47

gerookte eidooier | truffel | mousseline

### Sukade - 45

ongehutste hutspot | tarte tatin | gefermenteerde knoflook

### Tournedos - 47

### Wagyu 'Kagoshima' A5 entrecote - 95

aubergine | cashewnoot | laurier

### Gefrituurd eitje - 35

snijboon | cantharellen | truffel

### Tarte tatin - 32

ongehutste hutspot | brie de meaux

### Gepofte sjalot - 32

aubergine | cashewnoot | miso

## Dessert

### Pavlova - 15

Doyenné du Comice | vanille

### Selectie kazen van het 'Proefhuys' - 17

Compote | brood