

S E N S E S

restaurant

WIT

2024 Caillou 6.50
Frankrijk, Zuidwest, 100% Sauvignon Blanc

2025 Fillaboa Atlantik 10
Spanje, Rías Baixas, 100% Albariño

2023 Macôn-Villages, Les preludes 9
Frankrijk, Bourgogne, 100% Chardonnay

2025 Gavi di Gavi, Minaia 8.50
Italië, Piemonte, 100% Cortese

2024 Geierslay 9
Duitsland, Mosel, 100% Gewürztraminer

2024 Gustave Lorentz 9.50
Frankrijk, Elzas, 100% Pinot blanc

ROSÉ

2025 Folie d'Inès Domaine Saint Andre 7.50
Frankrijk, Languedoc, 60% Grenache, 40% Cinsault

ROOD

2023 Terres de Granites 9
Frankrijk, Beaujolais, 100% Gamay

2022 De Moya, Justina 7.50
Spanje, Valencia, 90% Bobal, 7 % Cabernet, 3% Syrah

2022 Caillou 6.50
Frankrijk, Zuidwest, 100% Malbec

APERITIEF

N.V - Gales, cuvée premiere, Rosé Brut 11
Luxembourg, 100 % Pinot Noir

N.V - Michel Genet, Blanc de Blancs Brut Spirit 19
Frankrijk, Champagne, 100% Chardonnay

Gran Barón, sparkling 0.0% 8.5
Spanje, Catalunya, 100% Macabeo

Yuzu martini 16
Signature cocktail

Whisky sour 14

Negroni 16

BITES

Zeeuwse Creuse Oester 4
Signature dressing met kokos en kalamansi

Zeeuwse Creuse Oester gratiné 5
Prei, ingelegde foreleitjes en bearnaise

Zeeuwse Creuse Oester royal 8
Met Ocietra kaviaar, crème fraîche en bieslook

Langoustine 9
Bröche, foreleitjes, langoustine emulsie

Zuurdesembrood van Bakkerij Wolf 6
Whipped tofu a la café de Paris

VOORGERECHT

Harder van de Waddenzee 18

Rauw met zijdezachte tomaat, basilicum en tapioca.

Nederlandse grasgevoerde bavette van De Lindenhoff 19

Tartaar met miso, sambai en krokante pommes allumettes

Koolrabi (V) 15

Ponzu van bergamot, lavas en rettich

TUSSENGERECHT

Doperwtten (V) 18

Gegrild in hete kolen, sepia, shiso en muntolie

Maitake paddenstoelen (V) 18

In tempura, met Zeeuwse oesteremulsie en oesterblad

HOOFDGECHT

Nederlandse grasgevoerde Rib-eye van De Lindenhoff 28

Gegrilde witlof, umeboshi, béarnaise en aardappel rösti (150gr)

Roodbaars 27

Wortel duxelles, katsuobushi en Américaine saus

Biet (V) 22

Geroosterd in kolen, tonburi en framboos "beurre" rouge

DESSERT

Nederlandse kaasselectie van Kaasfort Amsterdam 14

Chocolade 14

Gepocheerde peren, hazelnoot en miso schuim

Clafoutis 14

Abrikozen, amandelen en vanille-ijs

(V) Vegetarische of veganistische opties mogelijk. Heb je een voedselallergie? Meld het ons!

MENU ALL-IN

Ons all-in menu wordt gereserveerd aperitief, een chef-menu, een wijnarrangement, water, koffie of thee, een friandise en een digestief.

6 courses **185**

KEUZE MENU

Keuze van voorgerecht, hoofd en dessert

Wordt geserveerd met amuses, brood en pre dessert

3 gangen **60**

CHEFS MENU

Chefs' selectie

Wordt gereserveerd met amuses, brood en pre-dessert

4 gangen **75**

5 gangen **85**

6 gangen **95**

Wijnarrangement **9**

Water service **5.50**

Soft pairing **7**