

# Menu Juli

## à la carte

### om te beginnen (koud)

Groene asperge, stracciatella & amandel	15
Rauwe harder, dashi, komkommer & kaffir	15
Kalfstartaar, ansjovis, colatura & Parmigiano	16

### om te beginnen of te vervolgen (warm)

Frikadel Jagung, maïs, pinda, Gochujang	15
Garnaalkroketten, citroenmayonaise & peterselie	16

### pièce de résistance

Tarte d'oignon, roscoff, piccolo, ponzu & Remeker	25
Zeeduivel, doperwt, zeekraal, paling & antiboise	28
<i>In z'n geheel voor 2 personen</i>	65
Côte de veau voor twee, romainesla & kalfsnek	75
<i>40 minuten bereidingstijd</i>	

## Terroir's table d'hôtes

Niet zelf kiezen, maar een selectie gerechten op basis van het seizoensaanbod.

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	60
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	70
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	80

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart