

◇ De Juwelier ◇

Lunch & Diner

VOORGERECHTEN

Biet in zoutkorst met jeneverbes en ijs van Zaanse mosterd - **15**

Holsteiner runder tartaar met schuimige remoulade, beignet van kalfshersenen - **18**

Paté en croûte van Zuiderzeevarken met de tong, ingelegde pruim en ganzenlever - **18**

Puree van La Ratte aardappel met gerookte paling en Baeri kaviaar (20g) - **58**

TUSSENGERECHTEN

Geroosterde langoustine in een beurre blanc van lavendel en arganolie - **23**

Beenmerg gegrild met paddenstoelen, schuim van eekhoortjesbrood en toast - **23**

Gratin van hoeve-ei met eekhoortjesbrood, sherry en Comté - **18**

VIS

Bouillabaisse van rode poon met zeekraal en basilicum - **28**

Zeetongfilet met saus van vin jaune, duxelles van paddenstoelen - **38**

Mousse van snoekbaars op pitten en zaden gebakken met prei gerookt in hooi - **28**

VLEES & GEVOGELTE

Wilde eend gelakt met zwarte bes, biet en sauce salmis - **33**

Kalfszwezerik 'bagna càuda' met Taggiasche olijf en ui - **33**

Wilde haas in crepinette met trompette de la mort en sauce à la royale met aalbes - **33**

DESSERT

Hollandse kazen met jam van Joke (5 stuks) - **23**

Karamelis met gerookt zeezout en olijfolie - **8**

Baba au rhum met vanille-ijs en Ron Zacapa Centenario rum - **23**

Gekarameliseerde appel in gerezen bladerdeeg, vanille-ijs en calvados rozijnen - **13**



Raadpleeg onze medewerkers voor vegetarische opties of informatie over allergieën