

D O R S E T

food • drinks • catering and more

R E S T A U R A N T

We doen onze uiterste best om NO WASTE te hanteren. Weggooien van voeding is onnodig. Daarnaast beperken we de food-kilometers door met regionale leveranciers te werken.

- Davy Roord, Chef de Cuisine

APERITIEF HAPJES

Oester - Japanse vinaigrette -
roze peper - limoen en pistache _____ 5

Kroketje van Hollandse garnaal
of draadjesvlees _____ 5

Brood - roomboter _____ 5

Blikje ansjovis olijfjes _____ 5

Dungesneden gedroogde entrecote_ 9

Aardappel - paling - dille

Zeebaars - spitskool - ansjovis hollandaise

Gebakken eendenlever - mais - zoethout

Chef's Table

Zwezerik - hazelnoot - druif

Tamme eend - baba ganoush - port

Brie - wintertruffel

Hazelnoot - honing

VERRASSINGSMENU:

5 gangen (zonder Chef's Table) _____ 85

6 gangen _____ 95

7 gangen _____ 110

8 gangen (gehele menu) _____ 120

Bijpassende wijnen (per glas) _____ 8.5