



PLANTAGE ROCOCO

VOOR

Krab • Softshell, Sjalot, Homemade Sambal 22

Burrata • Stracciatella, San Daniele, Lavas, Crostinis 19

Pastinaak (vg) • Tahine, Cassave, Koolrabi, Witte Chocolade 18

Steak Tartaar • Dragon, Pimenten, Gerookte Eidooier, shiitake 23

TUSSEN

Zarzuela Vissoep • Mosselen, Paprika, Inktvis, Witvis, Saffraan 23

Rendang Coquille • Piccalilly, Okra, Kervel, Bok 22

Hele Ui (vg) • Witte ui crème, Crunch van Cévennes-ui, Pimentón, Ui Garum 18

Markeel • Tartaar, Rijstpapier, Furikake, Sambai-azijn, Shiso-leaf 23

HOOFD

Ravioli (v) • Parmezaan, Hazelnootcrumble, Eekhoortjesbrood, Gepekeld Citroen 29 (Supl: venkelworst +5)

Pompoen (vg) • Mole Verde van Tomatillos, Charlypepers, Dukkah 25,5

Tarbotine • Beurre Blanc 32

Entrecote (250 gr) • Hollandaise 32,5

Côte de Boeuf Lindenhoff (750 gram) • Hollandaise (2p.) 89

SIDES

Bloemkool Gratin (v) • Bechamel, Fontina-kaas 9,5

Ratte Aardappelen (vg) • Double-Baked 9

Dunne friet (v) • Huisgemaakte Mayo 8,5

Loaded friet (v) • Parmezaan, Sjalot, Beurre Noisette, Bieslook 12

Kropsla (vg) • Sjalotdressing, Crostinis 9,5

DESSERT

Warm chocolade • Amarena-Kersen, Amandelen 16

Cannoli • Witte Chocolade, Pistache, Mascarpone 11

Madeleine • Tonkabonencrème 15

Affogato • Vanille-ijs, Espresso 12

Tartelette • Lemon Curd, Meringue 15