

# D

## APPERITIEF

<b>Champagne</b> Billecart-Salmon Brut; Classic of Rosé	<b>17 / 25</b>
<b>Crémant d' Alcace</b> Domaine de Schaller Extra Brut	<b>11</b>
<b>Kir Royale</b> Cava 'MIM Brut' met Crème de Cassis	<b>12</b>
<b>Aperol Spritz</b> Cava 'MIM Brut' met Aperol	<b>12</b>
<b>Negroni</b> Tangeray 10 / Campari / Vermouth	<b>14</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> Tangeray 10 / lime / Fever Tree Indian Tonic Monkey 47 / black berry / Fever Tree Elderflower Tonic Gin Mare / lemon / Fever Tree Elderflower Tonic	<b>14</b>
<b>Non-alcoholisch</b> Seedlip Garden 108 / lime / Fever Tree Elderflower Tonic Seedlip Grove 42 / orange / Fever Tree Indian Tonic Seedlip Spice 94 / lemon / Fever Tree Indian Tonic	<b>14</b>

## AMUSES

<b>Oesters</b> per stuk	<b>4</b>
<b>Persian kaviaar</b> 30 gram of 50 gram, met garnituur	<b>65 / 95</b>
<b>Best of Daalder bites</b> nigiri / sate ayam / tonijn / 'ijsje'	<b>15</b>
<b>Sam kip / oester</b>	<b>9</b>
<b>Sam langoustine / kaviaar</b>	<b>16</b>

## STARTERS

<b>Langoustine</b> broccoli / kokos / radijs <i>supplement Persian kaviaar +25</i>	35
<b>Krab</b> appel / koolrabi / kiwi / kumbawa	24
<b>Ei</b> cepes crème / kerrie / kaffir	18
<b>Pulpo</b> fregola / grapefruit / olijfolie	24

## MAIN

<b>Zwezerik</b> bloemkool / bruine boter / koffie	45
<b>Kreeft</b> beurre blanc dashi / minestrone / lavas	45
<b>Tarbot</b> risotto / kokkels / scheermessen / coquillage / citroen	55
<b>Wagyu (A4)</b> Hasselback aardappel / gemberjus	95
<b>'Truffeexplosie'</b>	45

## DESSERT

<b>'Mais'</b> citroentaart / crème fraîche	13
<b>Kazen</b> selectie van kazen door Bourgondisch Lifestyle	15
<b>'Stroopwafel'</b>	9

## CHEFSMENU

<b>6-gangen chefsmenu</b>	80
<b>8-gangen chefsmenu</b>	105
<b>Menu innovatief</b>	135