

profiterolle ganzenlever, appelstroop
kaassoufflé old amsterdam, lochemse mosterd
crostini zalm, paling, kervel
bunte bentheimer luchtgedroogd, 24 maanden gerijpt

gamba avocadocrème, curry-kokos

Menu van Raymond

voor-tussen-tussen-hoofd-dessert

aanvoer, seizoen en inspiratie bepalen de gerechten van vandaag
uitsluitend geserveerd voor alle tafelgenoten

inclusief begeleidende wijnen, mineraalwater en mokkaservies

€ 85

€145

De Stenen Tafel à la Carte

voorgerechten

- zalmrug gerookt, mierikswortel €24
- langoustines unagi kabayaki, komkommer €35
- zeeuwse oester 4/0 naturel, bloody mary en soja-wasabi 'on the side' €36
- 'spicy raw beef' pittige tartaar, krokant eitje €24
- kikkerbiljetjes 'snoepen uit 't vuistje', ode aan Toine Hermsen €24
- eendenlever 'mi-cuit', traminergelei, rode biet, vijg €24

hoofdgerechten

- sint jakobsschelp bloemkool, amandelboter, truffeljus €45
- snoekbaars eekhoontjesbrood, jus met laurier €36
- zeetong bospeentjes, gebrande boter €36
- boeren-eend oloroso, szechuanpeper en hazelnoot €36
- simmenthaler 'dry aged' entrecote, BBQ, 60 min., 2 pers, pp €38
- kalfszwezerik hachee van shiitake, artisjokken crème €38
- fazant roomzuurkool, spek en worst, eekhoortjesbrood €36

kaas

- selectie kazen van de wagen vijgen-notenbrood €18

nagerechten

- wentelteefjes van Rick's suikerbrood, perzikcompôte €16
- bittere chocolade kruidkoek, amandelcroutons, sinaasappel €16
- mokka ton sur ton koffiebluf Kruithof, crème brûlée, mascarponetaartje €16
- soufflé boerenkwark, citroen, vanille p.p. €16
min. 2 personen, 45 min. bereidingstijd