

MENU

Ervaar een bijzonder en uniek diner. Kies uit het 3-, 4-, 5- of 6-gangen chefs menu. De chef laat zich inspireren door de vijf zintuigen en selecteert de beste biologische en duurzame ingrediënten. Laat je verrassen door de vernieuwende texturen en smaken.

MENU

| | |
|--|---------|
| 3 - gangen * | € 59,00 |
| Spannend! Een mooi gebalanceerde keuze. | |
| 4 - gangen ** | € 69,00 |
| Je durft verder te gaan. Leer de creaties van de chef te kennen. | |
| 5 - gangen *** | € 79,00 |
| Begin aan je eigen ontdekkingsreis en laat je zintuigen de vrije loop. | |
| 6 - gangen | € 89,00 |
| Geniet van chefs volledige repertoire en ervaar de ultieme sensatie. | |

WIJNARRANGEMENT

Voor een perfecte begeleiding van jouw lunch of diner.

| | |
|-----------------|---------|
| 3 - gangen | € 27,00 |
| 4 - gangen | € 36,00 |
| 5 - gangen | € 45,00 |
| 6 - gangen | € 54,00 |
| Non Alcoholisch | € 24,00 |

MENU ALL-IN

Dit is de Ultieme Senses ervaring (Signatuur JRE-menu).

Wij starten met een selectie amuses begeleid met een glas champagne als aperitief.

Daarna is er bij elke gang een passend glas wijn, ongelimiteerd water service en eindigt het diner met koffie/thee, friandise en een exclusief digestief.

| | |
|----------------|----------|
| 3 - gangen * | € 125,00 |
| 4 - gangen ** | € 140,00 |
| 5 - gangen *** | € 160,00 |
| 6 - gangen | € 180,00 |

MENU

Tafel bites

Wortel Jerky, lavas, wasabi, furikake

Amuses

Nashi peer, Nederlandse wasabi
Biet, biet en bergamot
Tofu, tempura en gerookte forel eitjes
Tomaat, lente ui en gember

Tartaar van diklip Harder

Daikon en dragon

Prei **

Béarnaise en brioche

Zuurdesembrood van 'bakkerij Wolf'

Crème van tofu a la 'Café de Paris'

Tempura Maitake *

Oesterblad en tosazu

* Voeg Imperial caviar toe €16,00

Sepia ***

Umeboshi en zoetzure radijs

Zeeduivel

Bimi en een langoustine vinaigrette

Rabarber

Kaneel en vlierbloesem

Appel en gember

Hazelnoot en coffee