HET BOSCH
waterfront kitchen

CHEF'S SELECTION

3 GANGEN	54 p.p.
4 GANGEN	59 p.p.
5 GANGEN	64 p.p.
Tasting menu	120 p.p.

VOORGERECHTEN

Steak tartaar en pommes allumettes 22
poivradesaus, kappertjes, gekonfijte eidooier

Hamachi 21
leche de tigre, zilte groentes

Rode biet 19
gerookte crème fraîche, zwarte bes, mierikswortel

Noordzeekrab 24
preivinaigrette, schaaldierenbisque, citrus kosho

TUSSENGERECHTEN

Kalfs consommé 19
mirepoix

Fluffy bread 24
carbonara, Parmezaan, haring kaviaar

Zwezerik 24
pruimen ketchup. mai take, gevogelte jus

Gepocheerd ei 23
artisjok, truffel, eekhoorntjes brood

VAN DE GRILL

Lam's filet 34
salsa verde, mierikswortel, bospeen

Hele kip 36 p.p
morilles jus

Rib eye 'Black angus' 49 p.p
voor 2 personen

VAN HET LAND

Risotto 22
geroosterde groente, Feta

Knolselderij 24
gerookt, linzen, rode kool, mosterd dressing

UIT DE ZEE

Geroosterde kabeljauw 34
cocobonen, bouillabaisse, rouille, ponzu

Zeetong meunière 39
bruine boter, citroen, kappertjes

BIJGERECHTEN

Franse frietjes	8
Krokante topinamboer	8
Bloemkool romesco	8
Zoete aardappel friet	8

NA HET DINER

KAAS

Salectie uit kazen van Kef
kweepeer, vijgenbrood

3 KAZEN 19 5 KAZEN 26

DESSERTS

Sabayonne	Pure chocolademousse	Rum baba	Ice cream
gepocheerde pruim, macadamia	*olijfolie, fleur de sel, yuzu*	*vanille Chantilly, citrussiroop*	*en sorbet*
12	12	13	13