



EVERY FAMILY
HAS A STORY...
WELCOME TO OURS

Lars & Randy

Martijn Wijnands, Joost Bax, Olle Kroeze, Isa Jansen,
Lorenzo van Doorn, Adam Talhimet, Bo Heffer,
Jimmy Szalai, Julie Hurxkens, Maurits Bouma

THE FAMILY STORY 4. 90

WATERMELOEN
Wasabi en krokante kool

COQUILLE
Miso en beurre noisette

LAM
Rozenbottel en celtuse

VANILLE IJS
Ponzu en shiitake

THE FAMILY STORY 5. 105

WATERMELOEN
Wasabi en krokante kool

EIDOOIER
Jasmijnrijst en vijgenmosterd

COQUILLE
Miso en beurre noisette

LAM
Rozenbottel en celtuse

VANILLE IJS
Ponzu en shiitake

KAAS SUPPLEMENT 18
Fromagerie Guillaume en garnituur

KAAS I.P.V. DESSERT 12
Fromagerie Guillaume en garnituur

Wij serveren gedurende lunch/diner
onbeperkt tafelwater plat/bruis à €5,- per persoon.

THE FAMILY STORY 6. 118

WATERMELOEN
Wasabi en krokante kool

EIDOOIER
Jasmijnrijst en vijgenmosterd

MUL
Foie en paling

COQUILLE
Miso en beurre noisette

LAM
Rozenbottel en celtuse

VANILLE IJS
Ponzu en shiitake

THE FAMILY STORY 8. 148

WATERMELOEN
Wasabi en krokante kool

EIDOOIER
Jasmijnrijst en vijgenmosterd

MUL
Foie en paling

COQUILLE
Miso en beurre noisette

TARBOT
Morille en geroosterde kip

LAM
Rozenbottel en celtuse

ZWEZERIK
Druif en spekbokking

VANILLE IJS
Ponzu en shiitake

THE VEGETABLE STORY 8. 142

WATERMELOEN
Wasabi en krokante kool

EIDOOIER
Jasmijnrijst en vijgenmosterd

WITLOF
Truffel en peer

COURGETTEBLOEM
Manchego en amandel

UI
Gemberbloem en oesterzwam

ARTISJOK
Zwarte knoflook en miso

PRUIM
Da Hong Pao en mascarpone

VANILLE IJS
Ponzu en shiitake

VIGOR'S LUNCH 2. 45
Voorgerecht & hoofdgerecht of hoofdgerecht & dessert

VIGOR'S LUNCH 3. 54
Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

A LA CARTE STARTERS

WATERMELOEN 28
Wasabi en krokante kool

EIDOOIER 26
Jasmijnrijst en vijgenmosterd

MUL 38
Foie en paling

COQUILLE 32
Miso en beurre noisette

ZWEZERIK 38
Druif en spekbokking

A LA CARTE MAINS

PORTOBELLO 32
Zwarte knoflook en pompoen

TARBOT 62
Morille en geroosterde kip

LAM 52
Rozenbottel en celtuse

A LA CARTE SWEET & SAVORY

KAAS 22
Fromagerie Guillaume, 5 kazen en garnituren

CHOCOLADE 18
Amarene kers en zuring

PRUIM 18
Da Hong Pao en mascarpone

VANILLE IJS 20
Ponzu en shiitake