



MOON

# Voor

- Kabeljauw  
ossentaart • zwarte knoflook • kappertjes
- Steak tartare 'Hollandse melkkoe'  
cornichon • eidooier • aardappel
- Zoete aardappel  
tomaat • kimchi • tempeh
- Langoustine (+4)  
groene appel • zeekraal • limoen

# Hoofd

- Schol  
bospeen • gember • basilicum
- Runderentrecôte  
doperwtten • bonenkruid • pommes paolo
- Knolselderij  
sinaasappel • gezouten citroen • raviolo
- Kreeft (+12)  
venkel • bouillabaise • pasta

# Na

- Bosbes  
verveine • cognac
- Dame blanche  
chocolade • vanille
- Vijg  
kardemom • port
- Nederlandse kazen (+5)  
Rinse stroop • tomaten chutney



## Bites

- Oergroenten • komijn • koriander (+4.5)
- Zeeuwse Creuses oester • gember • wakame (+4.5 p.s.)
- Charcuterie van Brandt & Levie (+14)

### Driegangenmenu 45

Bospeensalade (+4.5)

Moon friet • Hollandaise saus (+5.5)



MOON

# Starter

- Cod  
oxtail • fermented garlic • capers
- Steak tartare 'Dutch dairycow'  
cornichon • egg yolk • potato
- Sweet potato  
tomato • kimchi • tempeh
- Langoustine (+4)  
green apple • samphire • lime

# Main

- Plaice  
carrot • ginger • basil
- Beef sirloin  
garden peas • sarriette • pommes paolo
- Celeriac  
orange • salted lemon • raviolo
- Lobster (+12)  
pasta • bouillabaise • fennel

# Desert

- Blueberry  
verbena • cognac
- Dame blanche  
vanille • chocolate
- Fig  
kardemom • port
- Dutch cheeses (+5)  
Rinse syrup • tomato chutney



## Bites

- Heirloom vegetables • cumin • coriander (+4.5)
- Dutch oyster • ginger • wakame (+4.5)
- Charcuterie by Brandt & Levie (+14)

### Three course menu 45

Heirloom carrot salad (+4.5)

Moon fries • Hollandaise sauce (+5.5)