

Bij Entrepot stellen we elke dag het menu samen op basis van wat er in Nederland verkrijgbaar is.

We adviseren 3 a 4 gerechten per persoon of een van de onderstaande menu's.

Menu

4 gangen €49

5 gangen €59

6 gangen €69

à la carte

voor

Coeur de Boeuf tomaten met muhammara, tomatendashi en tagetes 14

Rauwe rode poon, gefermenteerde paprika, vis 'nduja en bergamot 16

tussen

Spaghetti pompoen, gefermenteerde radijs, koji olie & schapenkaas 15

Gegrilde radicchio met gepofte rode biet, inktvis XO en dulse 14

Gele biet met saffraanvelouté, duindoornbes en Oost-Indische kers 14

hoofd

Pattipan van open vuur met mais creme en maitake 22

Reebok van de bbq, knolselderij & kamille jus 28

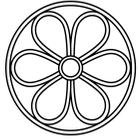
Rogvleugel op de graat met spitskool en een vin jaune saus 28

na

Frambozen met koji ganache, cacaocrumble en amazakesorbet 12

Pruimen met berenklaauw ijs, granita en perilla 10

Selectie Nederlandse kazen 14



At Entrepot our menu is based on the best produce available in the Netherlands at the moment.

Guests that would like to eat à la carte we advice to order 3 to 4 dishes.
Or order one of the menus listed below.

Menu

4 courses €49

5 courses €59

6 courses €69

à la carte

starters

Coeur de Boeuf tomato with muhammara, tomato dashi and tagetes 14

Raw gurnard with fermented bell pepper, fish 'nduja and bergamot 16

second starters

Spaghetti squash, fermented radish, koji oil and sheep cheese 15

Grilled radicchio with puffed beetroot, squid XO and dulse 14

Yellow beetroot with saffron velouté, sea buckthorn and nasturtium 14

main

Pattypan from open fire with corn cream & maitake 22

Roebuck from the bbq, celeriac and chamomile gravy 28

Skate wing on the bone with pointed cabbage & vin jaune sauce 28

dessert

Raspberry with koji ganache, cacao crumble and amazake sorbet 12

Plums with hogweed icecream, granita and perilla 10

Selection of Dutch cheeses 14