



Bij C draait alles om graden Celsius.

De menukaart is ingedeeld in temperatuurzones van -20 tot 200 °C met vier categorieën:

RAUW & KOUD

LAGE TEMPERATUREN

STOOM & KOOK

GRILL. PLANCHA & TEMPURA

Het gaat niet alleen om het product zelf, maar juist om de garing en de verschillende bereidingswijzen.

Het à la carte menu bestaat uit kleine gerechten, perfect om te delen.

360° MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes?

De keuken neemt je in 360° mee door de menukaart. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, zijn chef Arnout van der Kolk en hun team.

4 gangen	45
5 gangen	55
6 gangen	65
Supplement zonder dessert	4.5

360° WJNEN

Maak de verrassing compleet met bijpassende wijnen

4 glazen	29.5
5 glazen	38
6 glazen	49

Het 360° menu is alleen per gehele tafel te bestellen.

À LA CARTE

0-20 °C RAUW & KOUD

Gedroogd, gemarineerd en rauw: hier vind je koude gerechten met een moderne twist.

Makreel	16
krab / rode curry / karnemelk	
Rundertartaar	15
oester / mierikswortel / mosterd	
Pompoen ^(v)	13
hummus / geitenkaas / papadum	
Tonijn	15
dashi / appel / zeewier	

40-80 °C LAGE TEMPERATUREN

Langzaam gegaard, hoofdzakelijk sous-vide. Spannende texturen van ingrediënten die je voorheen op een andere manier kende.

Buikspek (75 °C)	15
tom yam / gamba / gepofte rijst	
Polderhoen (68 °C)	16
mais / rozijn / harissa	
Kalfswang Ganzenlever (80 °C)	15
wortel / knolselderij / sherryvinaigrette	

100 °C STOOM & KOOK

Precisiebereidingen door garing van stoom en vloeistof. Maximaal behoud van alle smaken en belangrijke voedingsstoffen.

Gemarineerde Aubergine ^(v)	13
zoete aardappel / tomaat / burrata	
Eringi Paddestoel ^(v)	14
pasta van paddestoel / truffel / eidooier (65 °C)	

200 °C GRILL. PLANCHA & TEMPURA

Gerechten bereid bij hoge temperaturen. Krokant geroosterd van buiten en sappig van binnen, alle smaken blijven bewaard.

Lam	17
bagna cauda / bottarga / bimi	
Steak BBQ	17
zwarte knoflook / prei / Chinese jus	
Dorade	16
parelcouscous / geitenyoghurt / chorizo / kalamansi	
Heilbot	16
witte bonen / avocado / inktvis / kaffir	

SIDE DISHES

Pomme Mousseline:	
truffel ^(v)	6
citroen ^(v)	5
knoflook ^(v)	5
kruiden ^(v)	5
Geroosterde bimi / bagna cauda / bottarga	7
Seizoenssalade ^(v)	5
Brood met dip ^(v)	4.5

DESSERTS

-20-0 °C

Rijst Kokos / koffie / yoghurt / limoen	12.5
Trifle / cheesecake / brioche / cranberry	12.5
Chocolade / pinda / banaan / karamel	12.5
Kaasplateau / selectie kazen met garnituur	13.5

^(v) Dit gerecht is vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.