



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° WIJNEN

Maak de verrassing compleet met mooie bijpassende wijnen.

4 glazen	29.5
5 glazen	38
6 glazen	49

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

COCKTAIL CONNECTION

Cocktail met bijpassende amuse	14
--------------------------------	----

Onze culinaire cocktails vormen de ultieme samenwerking tussen bar en keuken. Samen gaan zij op zoek naar de meest verrassende en mooiste smaakcombinaties. Vraag de bediening!

^(v) Dit gerecht is vegetarisch.

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons.

À LA CARTE

0-20 °C RAUW & KOUD

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

Tonijn	15
dashi / appel / zeewier	

Pompoen ^(v)	13
hummus / geitenkaas / papadum	

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	

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.

Steak BBQ	17
zwarte knoflook / prei / Chinese jus	

Dorade	16
parelcouscous / geitenyoghurt / chorizo / kalamansi	

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

Trifle / cheesecake / brioche / cranberry	12.5
Chocolade / pinda / banaan / karamel	12.5
Kaasplateau / selectie kazen met garnituur	13.5