

# FLOW

## Menu

### CARTE BLANCHE

*Laat je verrassen door onze chef met  
een zorgvuldig samengesteld  
3- of 4-gangenmenu*

#### MENU DU CHEF

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| drie gangen             | 50    |
| vier gangen             | 62.50 |
| drie gangen vegetarisch | 45    |
| vier gangen vegetarisch | 57.50 |

kaasplank in plaats van dessert +€6

#### OESTERS

Zeeuwse creuses nr. 3

20 (half dozijn)

38 (dozijn)

#### LIVAR APÉRO

18 (100 g)

Prosciutto & Livarano van Limburgs  
varken met druivenmost mosterd

### KOUD

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| TUNA CRUDO                  | 25 |
| knol - kokos - groene curry |    |

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| GAMBA                                 | 25 |
| rode kool - bloedsinaasappel - bisque |    |

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| FAZANT PATÉ                                   | 19 |
| cranberry - boekweit - duindoornbes - mosterd |    |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| AARDPEER                    | 17 |
| 60°C ei - yuzu ponzu - tijm |    |



# FLOW

## Menu

### WARM

#### DORADE

26

pimientos - pompoen - tamarind - kappertjes

#### HERT

35

pastinaak - chipotle - gepekelde pruim

#### PICANHA

30

soubise - kweeper - boerenkool - zilveruitjes

#### AUBERGINE

20

wortel - ratatouille - shiitake - basilicum

### SUPPLEMENTEN

ROSEVAL KRIELTJES  
met dragonmayonaise

5.50

BROCCOLI CAKE  
met Parmezaan en citroen

5.50

ZUURDESEMBOL  
van Bakkerij Koos met beurre noisette

5.50

### DESSERT

#### WORTELWAFEL

14

vanille - kastanje - wortelgel

#### YOGHURT CRÈME BRÛLÉE

14

blauwe bes - cacao - honing

#### KAASPLANK

18

vier verschillende kazen - pruimenbrood van  
bakkerij Koos - confiture