

# S E N S E S

BY *Lars Bertelsen*

Lars Bertelsen is gespecialiseerd in het creëren van onconventionele menu's, waarin de culinaire kunsten van de chef en zijn team worden uitgelicht. Het stelt hen in staat een verhaal te vertellen en combinaties te delen die je tijdens een andere gelegenheid niet snel zal proberen. Deze verrassende gerechten worden bereid met verse seizoensgebonden en waar mogelijk, duurzame ingrediënten. Chef Lars Bertelsen en zijn team kijkt ernaar uit jou van een prikkelende en oogstrelende beleving te voorzien.

Laat je zintuigen prikkelen en ga voor het onverwachte!

---

*Lars Bertelsen specializes in creating unconventional tasting menus, highlighting the culinary artistry of the chef and his team. It allows them to tell a story and share combinations you may not try any other day using the freshest seasonal and where possible, sustainable ingredients. Chef Lars Bertelsen and his team look forward to provide you with a tantalizing and delightful culinary experience.*

*Let your senses be stimulated and opt for the unexpected!*

## Dinner

6 – gangen | course € 69

Mis deze culinaire reis niet. Geniet van chef's volledige repertoire en ervaar de ultieme sensatie.

*Don't miss out on this tasting experience. Get a full range of chef's repertoire enjoy the ultimate culinary sensation.*

5 – gangen | course € 59

Begin aan je eigen ontdekkingsreis en beleef de vijf zintuigen op deze manier optimaal.

*Embark on your own voyage of discovery and experience the five senses in optimal fashion.*

4 – gangen | course € 49

Spannend! Het overvalt je niet en helpt je, je eigen zintuigen te leren kennen.

*Exciting! It's not overwhelming but will help you to get to know your own senses.*

3 – gangen | course € 39

Dit meergangen feest is een geweldige introductie! Leer zo de creaties van chef te kennen.

This multicourse feast is a wonderful introduction to get to know chef's creations and be WOWED

## Wijnarrangement | Wine pairing

Voor een perfecte begeleiding van jouw diner | *For a perfect accompaniment to your dinner.*

6 – gangen | course € 45

5 – gangen | course € 37,50

4 – gangen | course € 30

3 – gangen | course € 22,50

Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieën. Laat het ons weten  
*Of course the chef and his team will take your special dietary wishes or allergies into account. Just let us know.*

# S E N S E S

BY *Lars Bertelsen*

Ervaar een bijzondere en unieke lunch. Kies dan uit het 2, 3 of 4 gangen verrassings menu.  
Uiteraard verzorgen wij ook 'snelle 40 minuten lunches' voor degene die beperkt in hun tijd zijn.  
De chef laat zich inspireren door de vijf zintuigen en zijn selectie van de beste biologische en duurzame ingrediënten. Je zult verrast staan van alle nieuwe texturen en smaken.

---

*Experience a special and unique lunch. Choose from the 2-, 3- or 4-course tasting menu.  
Naturally, we also provide 'quick 40-minute lunches' for those who are limited in their time.  
The chef is inspired by the five senses and his selection of the best organic and sustainable ingredients.  
You will be amazed by all of the new textures and flavours.*

## Lunch

4 - gangen | course                    €46

Begin aan je eigen ontdekkingsreis en beleef de vijf zintuigen op deze manier optimaal.

*Embark on your own voyage of discovery and experience the five senses in optimal fashion.*

3 - gangen | course                    € 36

Spannend! Het overvalt je niet en helpt je, je eigen zintuigen te leren kennen.

*Exciting! It's not overwhelming but will help you to get to know your own senses.*

2 - gangen | course                    € 26

Dit meergangen feest is een geweldige introductie! Leer zo de creaties van chef te kennen.

*This multicourse feast is a wonderful introduction to get to know chef's creations and be WOWED*

## Wijnarrangement | Wine pairing

4 - gangen | course                    €30

3 - gangen | course                    €22,50

2 - gangen | course                    €15

Natuurlijk houdt de chef en zijn team rekening met speciale dieetwensen of allergieën. Laat het ons weten.  
*Of course the chef and his team will take your special dietary wishes or allergies into account. Just let us know.*