



EVERY FAMILY
HAS A STORY...
WELCOME TO OURS

Lars & Randy

*Martijn Wijnands, Joost Bax, Dennis Tuit, Daan van Hal,
Olle Kroese, Lorenzo van Doorn, Adam Talhimet. Bo Heeffer,
Kelly Kuypers, Anouk de Ridder, Jennifer Takkenberg,
Maurits Bouma, Christa Suvee.*

THE FAMILY STORY 8. 145

FOREL
Zolderspek en asperge

SEPIA
Foie en cascara

OOSTERSCHELDE KREEFT
Doperwt en palingbouillon

UI
XO en gemberbloem

CORVINA
Mossel en fenegriek

LAM
Oester en waterkers

ZWEZERIK
Morille en radicchio

ROZENBOTTEL
Piment en yoghurt

Uitbreidingen:

(als side dish)
ASPERGES (4 ST.) 8

Vigor's signature dish
(als tussengerecht)
LANGOUSTINE 50
Kaviaar en merg

KAAS 18
Fromagerie Guillaume en garnituur
Kaas in plaats van dessert 12

THE FAMILY STORY 6. 115

FOREL
Zolderspek en asperge

SEPIA
Foie en cascara

UI
XO en gemberbloem

CORVINA
Mossel en fenegriek

LAM
Oester en waterkers

ROZENBOTTEL
Piment en yoghurt

THE FAMILY STORY 4. 170

LANGOUSTINE
Kaviaar en merg

CORVINA
Mossel en fenegriek

WAGYU
XO en kaviaar

YUZU
Citroenmelisse en nashi peer

*Wij serveren gedurende lunch/diner
onbeperkt tafelwater plat/bruis
à €5,- per persoon.*

*Gerechten zijn onder voorbehoud van
beschikbaarheid van de ingrediënten.*

*Wijzigingen in het menu geven
mogelijk een meerprijs.*

THE VEGETABLE STORY 8. 145

BURRATA
Rabarber en waterkers

NEDERLANDS ZEEWIER
Dashi en rettich

UI
Gemberbloem en oesterzwam

MORILLE
Doperwt en codium

EIDOOIER
Pittenrisotto en paddenstoel

GROENE ASPERGE
Trompet de la mort en kombu

BRAAM
Gerookte chocolade en cacao

ROZENBOTTEL
Piment en yoghurt

Uitbreidingen:

(als side dish)

ASPERGES (4 ST.) 8

KAAS 18

Fromagerie Guillaume en garnituur

Kaas in plaats van dessert 12

VIGOR LUNCH 3. 68

Voorgerecht, hoofdgerecht, dessert

VIGOR LUNCH 4. 85

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert

A LA CARTE STARTERS

BURRATA 28
Rabarber en waterkers

FOREL 28
Zolderspek en asperge

SEPIA 30
Foie en cascara

OOSTERSCHELDE KREEFT 30/60
Doperwt en palingbouillon

LANGOUSTINE 60
Kaviaar en merg

A LA CARTE MAINS

GROENE ASPERGE 35
Trompet de la mort en kombu

CORVINA 42
Mossel en fenegriek

ZWEZERIK 48
Morille en radicchio

LAM 48
Oester en waterkers

WAGYU A4 95
*Ossenstaart en XO
Supplement kaviaar +45*

A LA CARTE SWEET & SAVORY

KAAS 22
Fromagerie Guillaume en garnituur

ROZENBOTTEL 16
Piment en yoghurt

YUZU 16
Nashi peer en citroenmelisse

BRAAM 16
Gerookte chocolade en cacao

***Gerechten zijn onder voorbehoud van
beschikbaarheid van de ingrediënten.***

***Wij serveren gedurende lunch/diner
onbeperkt tafelwater plat/bruis
à €5,- per persoon.***

***Wijzigingen in het menu geven
mogelijk een meerprijs.***