

VOORGERECHTEN

Licht gerookte heilbotfilet met langoustine, olijvenkruim, brandade, gel van boerenland yoghurt en poeder van olijfolie	€ 16,50
Geroosterde en dun gesneden coquilles met pastinaakcrème, hazelnoot Madeleine, violette chips en rucola	€ 16,50
Gekonfijte speenvarken lomo met bbq knolselderijzalf, pata negra, loempia van spare rib en zijn lak met hoisin	€ 15,50
Terrine van hertenpastrami, wildpeper en eendenlever met kruidkoek, bitterbal van bloedworst, schorseneren en krokante spek	€ 15,50
Oesters klassiek of gratineerd	half dozijn € 19,50 heel dozijn € 36,50

TUSSENGERECHTEN

Romige truffelspaghetti met gepocheerd scharrelei, schuim van Parmezaanse kaas en rucola	€ 17,50
Crème van pompoen met salami, gamba balletjes, crème fraîche en gefermenteerde knoflook	€ 9,50
Galantine van piepkuiken met roti kruiden, snijboon, aardappelzalf, gestoofd boutje en gevogelte jus	€ 15,50

HOOFDGERECHTEN

Geroosterde kabeljauwrugfilet met riso venere, bietenzalf, coquilles, artisjok en luchtige Hollandaise saus	€ 25,50
Surf en turf van ossenhaas en kreeft met aardappel fondant, asperge, spinazie, bloemkool en saus Bordelaise	€ 28,50
Krokant uitgebakken tamme eendenborst met croque monsieur van eendenlever, knolselderij, appel en gevogeltejus	€ 25,50
Gebraden reerug met hutspot structuren, stoofpeer, perenbliksem, spruitenbladen en wildjus met 5-spice	€ 32,50

MENU VAN DE CHEF

Lees ook ons tweewekelijks wisselende menu van de chef.
Deze vindt u in de kleine menu kaart.
U kunt daaruit de een heerlijk 3, 4, 5 of zelfs 6 gangen menu samenstellen.

Heeft u een allergie? Meldt het ons a.u.b.