

## MENUKAART

### Voorgerechten

#### Tartaar van ossenhaas

met gerookte oerbiet, kalfsbitterbal, zuurdesemkrokant en sorbet van rode biet

#### Geroosterde sesamtonijn

met een gel van watermeloen, gedroogde tomaat,  
gemarkte cantaloupe en basilicum

#### Spiraal van eend

met knolselderij, geweckte kersen en macadamianoot

### Tussengerechten

#### (V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

#### (V) Krokante brie de meaux

met structuren van rode biet en truffel

### Hoofdgerechten

#### Gegrilde kalflende met pommes Anna,

pompoen, paddenstoelenduxelles, tuinbonen en eigen jus met bonenkruid

#### Geroosterde zeebaarsfilet met gegrilde asperges

met krielaardappeltjes, spinazie en Hollandse garnalen

#### Lamsfilet met gegratineerde kruidenkorst,

rendang van lam, couscous, bospeen en knoflookjus

### Nagerechten

#### Vanille panna cotta met gemarineerde zomerkoninkjes,

aardbeisorbet en granité van fraise des bois

#### Chocoladetruffel

met kokos, pistache en eetbaar bladgoud

#### Plateau van boerenkazen

### Prijsopbouw van de verschillende gangen:

<b>3</b> gangen, voor hoofd na	€ 46,50
<b>4</b> gangen, voor tussen hoofd na	€ 52,50
<b>5</b> gangen, voor tussen hoofd na kaas	€ 59,50
<b>6</b> gangen, in overleg met de keuken	€ 65,-

### Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	€ 18,50
Tussengerecht	€ 18,50
Hoofdgerecht	€ 32,50
Nagerecht	€ 12,50
Friet van Zuid	€ 5,50
Oesters classic (half dozijn)	€ 19,50

### Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises	€ 7,50
----------------------------------	--------

Indien u een allergie heeft, meld het ons.