MENUKAART

Voorgerechten

Tartaar van gerookte ossenhaas
met rucolapesto, rode biet en een bitterbal van Beemsterkaas

Mabré van hertenpastrami, eendenlever en wildpeper
met knolselderijcrème, krokante kruidkoek en vossenbessen

Cilinder van nori met zalmtartaar,
sesam, wakame en unagi-gelakte, gebrande paling met misomayonaise

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

Onder kruidenkorst gegaarde scholfilet
met pompoenravioli, krokante flespompoen, winterpostelein,
Argentijnse gamba en schuimige bisque

Drie bereidingen van speenvarken:
gegrild medaillon, krokant ribvingertje en hachee en croûte,
met duxelles, gebakken spruitjes en jus met gepofte knoflook

Gekonfijte fazantenhen
met zacht gegaarde zuurkool, hete bliksem, gebakken bloedworst,
gekaramelliseerde appel, cantharellen en eigen jus

Nagerechten

Bombe van chocoladetruffel
met mangochutney, zoete peper en mangosorbet

Stoofperencrumble
met speculaasgalette, perencompote en kaneelroomijs

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft, meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor|hoofd|na	**€ 46,50**
4 gangen, voor|tussen|hoofd|na	**€ 55,-**
5 gangen, voor|tussen|hoofd|na|kaas	**€ 62,50**
6 gangen, in overleg met de keuken	**€ 69,90**

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	**€ 18,50**
Tussengerecht	**€ 18,50**
Hoofdgerecht	**€ 32,50**
Nagerecht	**€ 12,50**
Huisgemaakte frites	**€ 5,50**
Oesters classic (half dozijn)	**€ 19,50**

Sluit uw diner af met:

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