

chefsmenu

Een wisselend menu op basis van seizoenproducten. Onze bediening licht de gerechten aan tafel toe. Van het chefsmenu serveren we op verzoek ook een vegetarische variant.

3 gangen	43,50
4 gangen	53,50
5 gangen	61,00

Eet u liever kaas dan zoet?
Supplement kaas + 3

wijnen

Voor de liefhebber schenken wij met plezier een bijpassend glas wijn bij elk gerecht. wOf vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Wij houden graag rekening met uw allergieën en/of (di)etwensen

voorgerechten

Steak tartare <i>groene kruiden/ zilverui/ piccalilly</i>	16
Tonijn <i>appel/ komkommer/ dille/ kikkererwt</i>	17
Strandkrabsoep <i>zeevruchten/ groene kruiden</i>	14
Venkel <i>zure room/ rettich/ komkommer/ vlierbloesem</i>	14

hoofdgerechten

Duo van ossenhaas en shortrib <i>aardappel/ sjalot/ rode biet/ balsamico jus</i>	30
Poussin <i>rode kool/ hazelnoot/ champignon/ rode wijn jus</i>	28
Kabeljauw <i>pastinaak/ beukenzwam/ peterselie /beurre blanc</i>	27
Risotto <i>beukenzwam/ groene asperge/ amandel</i>	22

desserts

Chocolade <i>passievrucht/ pecannoot</i>	11
Rabarber <i>yoghurt/ limoen/ amandel</i>	11
Crème brûlée	8
Kaas <i>chutney/ sultana</i>	13

bijgerechten

Frites met mayonaise 5.50	Zoete aardappelfrites 5.50
------------------------------	-------------------------------