

Voorgerechten

Vitello Tonnato

Met kalfstartaar, gegrilde tonijn, cherry tomaat en ansjovis mayonaise. €12,50

Carpaccio van Limousin Rund

Met pesto, parmesan, rucola en pijnboompitten. €12,50

Gebakken coquille

Met venkel en citrusschuim. €15,-

Gepofte paprika soep

Met crème fraîche, feta en ravioli van spinazie. €9,-

Hoofdgerechten

Tarte tatin van Koolrabi

Met vijgen en kummel, crème van zoete aardappel en gemengde paddenstoelen. €21,50

Zeewolf

Met lamsoren, truffelaardappel met sesam en saus van garnalen. €23,50

Côte de boeuff

Met gratin van Roseval, fritot van oesterzwam, shiitake en truffeljus. €28,-

Nagerechten

Diverse kaassoorten

Met marmelade en notenbrood. €13,50

Gepocheerde perzik

Met karamel, parfait met vanille en fudge, amandelen. €10,50

Bosvruchten cheesecake

Met gel van groene thee, gemarineerde aardbeien en yoghurt-limoen ijs. €11,50

Grand dessert

€13,75

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten

Voorgerecht €14,50

Hoofdgerecht €28,50

3 gangen menu Bib Gourmand

€37,00



Voorgerecht:

Gemarineerde Artisjok

Met geitenkaas, granaatappel dressing en gebrande amandelen.

OF

Makreel

Ceviche gegaard met inktvis, wasabi kroepoek en zoetzure groenten.

Tussengerecht €9,00

Kwartel

Gebakken met gremolata met couscous, vijgen en gevogelte jus.

Hoofdgerecht:

Dorade

In zijn geheel gegrild met olijfolie, macedoine van groenten en linguine met rode peper en knoflook.

OF

Runderhachee

Met rosbeef van Runderstaartstuk, kalfsjus met citroenthijm en mousseline van aardappel.

Nagerecht:

Kaasassortiment

Met noten-vijgen brood en marmelade.

OF

Panna Cotta

Van witte chocolade met gel van rozenwater en rode peper, yoghurt crumble en frambozenijs.

4 gangen surprise menu Zott €45,00

Wij kunnen bijpassende 3/4/5 glazen wijnarrangementen schenken

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!