

Lunch gerechten

“Paprikasoep”

Feta | Kruidige crostini

€9,-

* * *

“broodje huisgemaakte eiersalade”

€9,75

* * *

“Broodje gepekeld Heilbot”

Zoet zure groenten | peterselie |

€10,25

* * *

“Broodje carpaccio”

Limousin Rund | rucola | pijnboompitten | Hollandse oude kaas | truffel mayonaise

€10,25

* * *

“Salade Coppaham”

Oesterzwam | knolselderij

€12,-

* * *

“Anti pasti misti”

Vis | vlees | vegetarische

€13,50

* * *

“Verse hamburger van Black Angus”

Friet | kaas | sla | rode ui | tomaat | huisgemaakte tomaten ketchup

€15,75

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!

Voorgerechten

Langoustine terrine van piccalilly kerrie dragonschuim	€15,95
Houtduif ganzenlever knolselderij truffel	€14,50
Carpaccio Rucola pijnboompitten truffelmayo Hollandse oude kaas Optioneel: Eendenleverkrullen	€12,50 €4,50
Romige ossenstaartsoep kruidige crostini oesterzwam	€9,-

Hoofdgerechten

Pompoentaartje groente crèmes feta Kiemen	€22,00
Gegrilde yellow fin tonijn mais warme komkommer saffraan chorizo	€26,50
Kalfshaas risotto peentjes kalfsjus met augurk	€28,50
Hertenrug polenta lavendel mousseline van cepés gebrande bundel zwammetjes	€26,50

Nagerechten

Gum van mango espuma van limoen mangogel crème patissier chocolade	€12,50
Gemarineerde meloen sponscake prosecco sabayon granité van citroengras	€12,50
Yoghurt mandarijn gember merengue honing	€11,50
Kaasbordje vijgen brood marmelade	€13,50

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten

Voorgerecht	€14,50
Hoofdgerecht	€28,50

3 gangen menu Bib Gourmand

€37,00



Voorgerechten:

Moderne hutspot | verschillende texturen van wortel | uien chutney | aardappelschuim | krokant gebakken ossenstaart
|(koud/lauw geserveerd) ook vegetarische mogelijk!

OF

Gepekeld heilbot | zwart tapioca krokantje | peterselie | baba ganoush | zoet zure groentjes

Tussengerecht: €10,50

Patrijs van rotisserie | gekonfijte poot | gevogeltejus | polenta

Hoofdgerechten:

Procureur(nek) van het speenvarken | gepickelde ui | knoflook/sherry jus

OF

Corvina | cous-cous | ras el hanout | knolselderij | schuim van spinazie

Nagerechten:

Kaasbordje | vijgen brood | marmelade

OF

Beignet van chocolade en sinaasappel | ganache van witte chocolade | ijs van venkel

4-gangen surprise menu Zott €45,00

Wij kunnen een bijpassend wijnarrangementen schenken

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!

AH-Spaaractie

3-gangen menu €37,00

Voorgerecht:

Moderne hutspot | verschillende texturen van wortel | uien chutney | aardappelschuim | krokant gebakken ossenstaart
|(koud/lauw geserveerd) ook vegetarische mogelijk!

Optioneel tussengerecht (€10,50)

Patrijs van rotissoire | gekonfijte poot | gevogeltejus | polenta

Hoofdgerecht:

Procureur(nek) van het speenvarken | gepickelde ui | knoflook/sherry jus

Nagerecht:

Beignet van chocolade en sinaasappel | ganache van witte chocolade | ijs van venkel

Mocht u voorkeur hebben voor andere gerechten? Bekijk onze **à la carte** kaart. Voor deze gerechten worden
meerprijzen berekend.

Portie Friet €3,75

Karaf kraanwater €1,00

Eventueel ander voorgerecht

Gepekelde heilbot | zwart tapioca krokantje | peterselie | baba ganoush | zoet zure groentjes
(€3,-)

Eventueel ander hoofdgerecht

Corvina | cous-cous | ras el hanout | knolselderij | schuim van spinazie
(€3,50)

Eventueel ander nagerecht

Kaasbordje | vijgen brood | marmelade
(€3,-)