

Voorgerechten

Pompoentaart met Pekannoten, Deense Feta, Groenten-Kiemen en gepickelde rode Ui.	€11,50
Albacora Tonijn met gekonfijte La Ratte Aardappel, geraspte Rettich, Mierikswortel, Lavas en een confituur van Tomaat en Kaki vrucht.	€14,50
Kalfstartaar fijn gedraaid geserveerd met krokante Courgette, spaghetti van Courgette en een zacht gegaarde Eidooier.	€13,75

Hoofdgerechten

Kruiden Risotto met Romanesco, Paddelstoelen en een schuim van Utrechtse oude Kaas.	€21,50
Kabeljauw zacht gegaard geserveerd met gesauteerde Schelpdientjes, Polenta met Wortel, gefrituurde Knolselderij en Bearnaisesaus.	€25,95
Iberico Rib Roast met jus van gepofte Knoflook, Sjalot en een flan van Appels en Rodekool.	€24,25

Nagerechten

Lolly gemaakt van Ananas, witte Chocolade en Pistache met gemarmerde Chocolade, compôte van rode Paprika en een schuim van witte Chocolade.	€12,95
Gepocheerde Peer met Karamel van gecondenseerde Melk, luchtige Peren cakejes en een ijs van Kweeper.	€11,50
Verskillende harde en zachte Kazen met Notenbrood en Vijgen chutney.	€13,50

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten

Voorgerecht	€14,50	Portie Friet/Salade	€3,75
Hoofdgerecht	€28,50	Karaf kraanwater	€1,00

3-gangen keuze menu Bib Gourmand

€37,00



Voorgerechten:

Buffel-Mozzarella met Chioggia Biet, gegrilde Kingboleet, Little Gem en een dressing van Koriander.

OF

Gerookte Zalm met groene Asperges, gepickelde rode Ui, Truffel Mayonaise en een gelei van Drop, Laurier en Steranijs.

Hoofdgerechten:

Aubergine Ravioli's met kaviaar van Aubergine, Halloumi en Falafel.

OF

Eendenborstfilet gelakt met Soja marinade geserveerd met gewokte Shiitake en mini Paksoi, Noedels en een dumpling van Eend en Sesam.

Nagerechten:

Vanille Cheesecake met Yoghurt-Passievrucht ganache en een Roomijs gemaakt van Baileys.

OF

La Tur (Piemontese Kaas) met Brioche Brood en een marmelade van Ananas.

Bijpassend wijnarrangement € 21,00

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!