

Voorgerechten

Buffel Mozzarella met Basilicum IJs en Pomodori Tomaat. 9,50	€
Tartaar van Rund met zomer Truffel, zoet zure Romanesco en Bloemkool cremé. 12,50	€
Albacore Tonijn aan één zijde geschroeid met Venkel Salade, Dragon en Rivierkreeft Kroketje. € 12,50	

Hoofdgerechten

Risotto met Oesterzwam, Bosui, krokante Ei en een schuim van Utrechtse oude Kaas. 17,00	€
Hele Dorade van de barbecue met gebakken Spinazie, Cuore di Bue-Tomaat uit de oven en 23,50 Citroen-Dragonboter.	€
Osso Bucco met een Taartje van Knolselderij en Aardappel, Sugar Snaps en 25,50 Jus van gepofte Knoflook en Salie.	€

Nagerechten

Verschillende harde en zachte Kazen met Notenbrood. 12,50	€
Pure Chocolate Parfait met Bramen, blauwe Bessen en gebrand Eiwit schuim. 11,50	€
Aardbeien soep met Hangop, Mascarpone-ijs, Tuille en Mint olie.	€ 9,75

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten

Voorgerecht	€ 13,75	Verse Friet / Salade	€
3,75			
Hoofdgerecht	€ 28,50	Karaf Kraanwater	€
1,00			

3-gangen keuze menu Bib Gourmand

€ 37,00



Voorgerechten

Portobello Paddenstoel gegrild in Citroentijm met Romeinse Sla, Knoflooksoldaatjes, Pijnboompitten en Citroendressing.

OF

Prosciutto Di Parma met verse Vijgen en witte Ui in Tempura.

Hoofdgerechten

Heilbot met een korst gemaakt van Kruiden en Parmezaan, Aubergine Ravioli, Bospeen en geroosterde Prei.

OF

Gekonfijte tamme Eendenbout met Polenta, Courgette en een saus van gedroogde Boleten.

Nagerechten

Gorgonzola Dolce met gepocheerde Peer en gebakken Kletsenbrood.

OF

Gekarameliseerde Pruimen met Yoghurt ijs en Crème fraîche met geraspte Limoen.

Bijpassend wijnarrangement € 21,00

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!