

Voorgerechten

Twee bereidingen van Duif met kruidige Parelgort, Pastinaak crème,
€ 14,00
Vossenbessen, Bieten en gekarameliseerde Eendenlever.

Dungesneden Runderlende met Hollandse Oude Kaas schuim,
Kingboleten, Rucola en Pesto krokantjes.
€ 13,25

Romige Pompoensoep met Kummel Crostini en Geitenkaas crème.
€ 9,00

Huisgerookte Zalm met Basilicum essence, Granaatappel
€ 12,50
en Geitenkaas Truffels met geroosterde Pecan noten.

Genieten Van Meerdere Gangen ?

Hoofdgerechten

Bospeen Soufflé met drie bereidingen van Wortel, Spruitblaadjes en
€ 18,50
Groenten Demi Glace.

Hertenkalfsbout met Aardappel battonets, Rode Kool, Topinamboer crème en
€ 23,95
Jus gemaakt van Bundelzwam.

Kalfsribeye met Truffel Aardappel, Schorseneren, vers geschaafde Truffel,
€ 27,75
Chanterellen en Sjalot Jus.

Hele Tarbotine met Bieten Risotto, wilde Spinazie, gegrilde Pompoen en
€ 29,50
Citroen Beurre Blanc.

Vertel uw wensen en wij maken
Een heerlijk gerecht.

Nagerechten

Notentaart met Compôte en Roomijs van Stoofpeer, Amandel Bavarois en Kaneel Crème.
€ 12,50

Passievruchten Crème Brûlée met Koffie Merenque, Chocolade schotsen en Vanille-ijs.
€ 11,75

Verskillende harde en zachte Kazen met een Stroperige Port Saus en Notenbrood.
€ 13,50

De specialiteiten die wij aan tafel toelichten:

Voorgerecht	€ 13,75	salade	€ 4,25
Hoofdgerecht	€ 28,50	Gekruide aardappeltjes	€ 3,75
		Karaf kraanwater	€ 1,00

3-Gangen Bib Gourmand keuze menu €37,00



Voorgerechten:

Knolselderij Terrine met Kastanje Mousse, gedroogde Paddenstoelen crumble en groene Appel Chips.

OF

Kwartel met Panna Cotta van Kokos en Sereh, Piccalilly Gel, krokante Zilveruien en spicy Mango Salsa.

Hoofdgerechten:

Snoekbaarsfilet met gebakken mini Paksoi, gepofte rode Paprika en Mie met groene Curry Roomsous.

OF

Gestoofde Varkenswangen met Witlof Tarte Tatin, luchtige Aardappel Puree, krokant uitgebakken Mosterd en Rode wijn Jus.

Nagerechten:

Diverse Mandarijn texturen met gerookte Chocolade ganache en Rozemarijn Roomijs.

OF

Bon Tallegio met Dadel Clafoutis en Karamel met Wortelsap.

Heeft u een allergie/intolerantie? Vertel het ons!