



MENUKAART

VOORGERECHTEN

WILDE EENDENBOUILLON Gerookte eendenborst, mirepoix, verse kruiden	€ 9,50
STEAK TARTAAR Truffel, bundelzwam, Sepia kroepoek, Rode bieten mayonaise	€ 10,50
GEROOKTE ZALM ROULEAU Nori, wakame, wasabi-crème fraîche, gepofte quinoa, sesam soja vinaigrette, sesam schots	€ 10,50
OESTERZWAM CARPACCIO (V) Truffelmayonaise, pastinaakcrème, pastinaakchips, krokante Parmezaanse kaas met basilicum	€ 10,50

BIJGERECHTEN*

PORTIE FRIET	€ 4,00
ZOETE AARDAPPELFRIET	€ 4,00
SIDE SALAD	€ 3,50
TEGRILDE GROENTEN	€ 4,00

* 3- Gangen menu is exclusief bijgerechten

** In combinatie met het 3- gangen menu geldt een
supplement van €5,00

(V) Vegetarisch

HOOFDGERECHTEN

RAVIOLI MET KONIJN Truffelsaus, hazelnoot, dragon, geroosterde spruiten	€ 20,00
GEBAKKEN HEILBOT Gemaakt met een Citrus korst, geserveerd met gekonfijte zuurkool, pommes fondant, beurre blanc van vadouvan	€ 20,00
GROENTE QUICHE (V) Uien puree, gefrituurde rode ui, tomatensalsa	€ 19,50
HAMBURGER Brioche bol, mozzarella, tomatenchutney, zongedroogde tomaten, gepekeld rode ui, spinazie, geserveerd met friet en een side salad	€ 19,50

NAGERECHTEN

ESPRESSO-HAZELNOOTPARFAIT Chocolade meringue, whisky karamelsaus, gehakte hazelnoot	€ 9,50
LIMOEENBLAD PANNA COTTA Ananas compote, krokante passievrucht, geserveerd met kokosijs	€ 9,50
KAASPLATEAU** 4 Soorten kaas, vijgen panforte, kersen en piment geleï	€ 13,50
HUISGEMAAKTE FUDGE 8 Stuks fudge van witte chocolade en cranberry	€ 6,50
FRANGIPANE Stoofpeer, steranijs crunch, geserveerd met kaneelijs	€ 9,50