



MENU VAN DE CHEF

DONDERDAG, VRIJDAG, ZATERDAG EN ZONDAG

Culinair verrassingsmenu van de chef. Alleen per tafel.
Indien gewenst kunnen wij ook een vegetarisch menu serveren.

DRIEGANGENMENU	45
VIERGANGENMENU	57
VIJFGANGENMENU	69
ZESGANGENMENU	81



À LA CARTE MENU

VOORGERECHTEN	ZEEBAARS 17
	knol druif
	MAKREEL 16
	Granny Smith komkommer dille
	STEAK TARTARE 17
	diamanthaas truffelcrème eidooier
	BUIKSPEK 17
whisky pastinaak piccalilly	
TOMAAT 16	
diverse bereidingen basilicum avocado	
PANNA COTTA GEITENYOGHURT 16	
zoetzure groente citroengel groene kruiden	
TUSSENGERECHTEN	COQUILLE 18
	spitskool bataat beurre blanc
	ZWEZERIK 20
kingboleet cèpes rodewijnjus	
KNOL 17	
gerookt kapper olijfolie	



HOOFDGERECHTEN

BEEKRIDDER 22

gele biet | forelkaviaar | bieslook

TARBOT 24

aardappelpoffertjes | kingboleet | hollandaise

FLAT IRON 23

rode biet | rode wijn | paddenstoel

EEND 23

jasmijn | biet | hollandaise

WORTEL 20

risotto | citroen beurre blanc

AARDAPPEL & UI 20

diverse bereidingen | mousseline

CLASSICS

TOURNEDOS ROSSINI 45

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 50

FRUITS DE MER 150

vanaf twee personen | twee dagen vooraf reserveren

DESSERTS EN KAAS

AARDBEI 15

cannelloni | mascarpone | limoen

DESSERT VAN HET SEIZOEN 15

wisselend dessert

OVUM DESSERT 16

mango | passievrucht | pure chocolade

KAAS VAN FROMAGERIE GUILLAUME 16

diverse kazen | kletsenbrood | vijgencompote

Heeft u culinaire of dieetwensen? Onze chef-kok denkt graag met u mee.
Indien gewenst kunnen wij ook een vegetarisch drie-, vier- of vijfgangenmenu serveren.

Vraag ook naar een bijpassend wijnarrangement.