

~ **VOORGERECHTEN** ~

Noordzee krab

Rode curry // Paksoi // Groene appel // Roodlof // Kalamansi crème

Huisgerookte eendenborst

Gegrilde knolselderij // Aceto balsamico // Terrine van ganzenlever // Rode ui // Cranberry

~ **TUSSENGERECHT** ~

Kreeft

Bisque // Cognac // Room // Grijs garnaal

Ossenstaart

*Risotto // Aardpeer // Knol // Krokante sjalot
Supplement terrine van ganzenlever € 7,00*

~ **HOOFDGERECHTEN** ~

Heilbot

Mossel // Saffraan // Aardappel // Wortel // Knolselderij // Spitskool // Zwarte olijf

Patrijs

*Schorseneer // Gele biet // Blini van zoete aardappel // Jus van gebakken witlof
Spruitenblad // Gepofte gort*

~ **DESSERT** ~

Mmmm

Mango // Meloen // Munt // Matcha

Panna cotta

Karnemelk // Vijg // Aceto balsamico // Framboos // Schuim van yoghurt

kaasplank

*5 kazen door onze chef geselecteerd met bijpassende garnituren
(supplement € 5,95)*

Voor onze vegetarische gasten stelt de chef een menu samen aangepast op de seizoenen

3- gangen menu

€ 42.50

voorgerecht/hoofdgerecht/dessert

4- gangen menu

voorgerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert

€ 52,50

5- gangen menu

€ 61,50

voorgerecht/tussengerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert