



**3 - gangen menu € 45,-**

voorgerecht/hoofdgerecht/dessert

**4 - gangen menu € 55,-**

voorgerecht/tussengerecht/hoofdgerecht/dessert

**5 - gangen menu € 65,-**

voorgerecht/tussengerecht/tussengerecht/  
hoofdgerecht/dessert

**Wijnarrangement**

3 - gangen € 22.00

4 - gangen € 28.00

5 - gangen € 36.00

**Heeft u dieetwensen?**

Heeft u (dieet)wensen, dan kunt u dit bij de bediening aangeven zodat wij kunnen kijken wat wij voor u kunnen betekenen. Indien u vantevoren reserveert maak dan ook direct bij de reservering uw dieetwensen kenbaar zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

**Iberico bellota**

Panna cotta van kervel en witlof // Aardpeer  
// Brioche // Appel // Gember

**Garnaal**

Tapioca // Gelei van garnaal  
// Schuim van garnaal // Nobashi

**Marbré van geitenkaas**

Kletzenbrood // Appelstroop // Cranberry

---

**Hoeve eitje**

Schuim aardappel // Reductie biet // Tuinkruiden  
(*supplement verse truffel €10,-*)

**Kwartel**

Huisgemaakte zuurkool // Knolselderij  
// Jus van selderij en witte port

**Risotto van biet**

Gepofte bietjes // Witte kaas // Zoetzure biet //  
Pijnboompit // Parmezaan

---

**Polderhoen**

Witlof // Koffie // Pastinaak // Truffel // Fin champagne

**Rogvleugel**

Ratte aardappel // Gepofte tomaat // Kappertjes  
// Hazelnoot

**Knolselderij**

Zoetzure winterpeen // Amandel // Shiitake // Sjalot

---

**Huisgemaakte Bros**

Krokante banaan // Gebrande banaan // Cacao gel  
// Karamel // Hazelnoot

**Fudge van Oreo**

Nederlandse vanille // Yoghurt // Koffie ijs  
// Schuim van mokkaboontjes

**Kaas**

5 kazen door onze chef geselecteerd met  
bijpassende garnituren  
(*supplement € 6,50*)