

B

Chef's Menu

Laat je verrassen door onze Chef-kok Stef Hofstede en zijn team.

VIER-GANGEN

Bijpassend wijn- en waterarrangement

52.5

32.5

VIJF-GANGEN

Bijpassend wijn- en waterarrangement

62.5

40

ZES-GANGEN

Bijpassend wijn- en waterarrangement

72.5

47.5



Huiswijnen

Wit

Les Fleur du Mal

Colombard, Sauvignon blanc en Gros manseng

Tree Born

Pinot Grigio

Icare

Chardonnay

Rood

Clos Bagatelle

Grenache, Syrah, Mouvèdre en Carignan

Huiswijnen 5.75 per glas / 27.5 per fles



À la Carte

Maak zelf een keuze uit de gerechten van onze menukaart.

Wijnarrangement

Per half glas 4.75

Per glas 7.5

DRIE-GANGEN

(Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

45

VIER-GANGEN

(Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

55

Dieetwensen of allergieën?

Wij denken graag met je mee!

V o o r g e r e c h t e n

14.5

Komkommer	Griekse yoghurt Kiwi Dragon Jalapeño Sugar snaps
Tongschar	Ceviche Kokos tijgermelk Forelkuit Koriander Limoen
Kalf	Entrecote Daslook Asperge Sjalot Piccalilly
Kwartel	Rouleau Duxelle Ras el Hanout Linzen Champignons



T u s s e n g e r e c h t e n

Als voorgerecht +2

16.5

Aubergine	Bataat Sesam Yuzu Miso Koriander
Rog	Beurre noisette Peterseliewortel Groene asperge Waterkers Pistache
Iberico Varken	Wang Dragon Geitenkaas Pompoen Venkel



H o o f d g e r e c h t e n

32.5

Spitskool	À la meunière Zwarte knoflook Hazelnoot Broccoli Kerrie
Kabeljauw	Plankton botersaus Pommes dauphine Prei Spinazie Bosui
Boerderij Eend	Rouleau Nagelhout Kruidnagel jus Bulgur Witlof
Regio Rund	Zijlende Salie beurre blanc Topinamboer Pastinaak Meloes ui
Ree +7.5	Rugfilet Stoof Jeneverbessen jus Pommes Anna Artisjok

Extra bij te bestellen:
Friet met huisgemaakte mayonaise (2 pers.) +4.5



D e s s e r t s

12.5

Aardbei	Rabarber Parfait Basilicum Kwark Amandel
Citroen	Blauwe bes Merengue Limoenblad Oreo Lemon curd
Cremeux	Dulcey chocolade Hazelnoot Whiskey Caramel Cacao
Nederlands Kaasplateau +5	MA montbeliarde Cigno Mecorino Stella Ster Jersey oud Lady blue