

BB

Chef's Menu

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

VIER-GANGEN

52.5

VIJF-GANGEN

62.5

ZES-GANGEN

72.5

Wijnarrangement

Per half glas 4.75

Per glas 7.5



À la Carte

Maak zelf een keuze uit de gerechten van onze menukaart.

DRIE-GANGEN

45

(Voorgerecht / Hoofdgerecht / Dessert)

VIER-GANGEN

55

(Voorgerecht / Tussengerecht / Hoofdgerecht / Dessert)



Huiswijnen

Wit

Les Fleur du Mal

Tree Born

Icare

Colombard, Sauvignon blanc en Gros manseng

Pinot Grigio

Chardonnay

Rood

Clos Bagatelle

Grenache, Syrah, Mouvèdre en Carignan

Huiswijnen 5.75 per glas / 27.5 per fles

Dieetwensen of allergieën?

Wij denken graag met je mee!

Voorgerechten

14.5

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



Tussengerechten

Als voorgerecht +2

16.5

Aubergine	Bataat Sesam Yuzu Miso Koriander
Zeebaars	Scheermes Sallandse asperge Waterkers Peterseliewortel Knoflook
Iberico Varken	Wang Dragon Geitenkaas Pompoen Venkel



Hoofdgerechten

32.5

Sallandse asperge	Morille Kataifi Tuinboon Doperwt Hazelnoot
Kabeljauw	Plankton botersaus Pommes dauphine Prei Spinazie Bosui
Boerderij Eend	Rouleau Nagelhout Kruidnagel jus Bulgur Witlof
Lam	Nek & Rump Mintjus Sallandse asperge Bimi Zwarte knoflook
Ree +7.5	Rugfilet Stoof Jeneverbessen jus Pommes Anna Artisjok

Extra bij te bestellen:

Friet met huisgemaakte mayonaise (2 pers.)	+4.5
Raalter asperges met geklaarde boter en peterselie (per stuk)	+2.5



Desserts

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