

BB

Chef's Menu

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

VIER-GANGEN		52.5
VIJF-GANGEN	Wijnarrangement Per half glas 4.75 Per glas 7.5	62.5
ZES-GANGEN		72.5



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	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

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 Zwolse mosterd



Tussengerechten

16.5

Als voorgerecht +2

Suikersla	Parmezaan Olijf Artisjok Bieslook Citroen
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
Piepkuiken	Rouleau Boutje Biet-sherry jus Pepesan Walnoot
Lam	Nek & Rump Mintjus Sallandse asperge Bimi Zwarte knoflook
Tournedos	Sjalottenjus Bloemkool Shi-i-take Pommes Anna Raapsteel

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	MA montbeliarde Cigno Mecorino Stella Ster Jersey oud Lady blue