

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
Rund	Bresaola Burrata Wilde rucola Pijnboompit Aceto balsamico
Eend	Gerookt Rilette Lever Gember Wortel Vadouvan



Tussengerechten

16.5

Als voorgerecht +2

Suikersla	Parmezaan Olijf Artisjok Bieslook Citroen
Zeebaars	Scheermes Groene asperge Waterkers Plankton Spinazie
Iberico Varken	Wang Dragon Geitenkaas Pompoen Venkel



Hoofdgerechten

32.5

Prei	Van de Green Egg Portobello Gnocchi Selderij Hazelnoot
Dorade	Oester botersaus Mousseline Gerookte boter Courgette Bospeen
Piepkuiken	Rouleau Boutje Biet-sherry jus Pepesan Walnoot
Lam	Nek & Rump Mintjus Tuinboon Bimi Zwarte knoflook
Tournedos	+ 7.5 Sjalottenjus Bloemkool Shiitake Pommes Anna Raapsteel

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



Desserts

12.5

Aardbei	Rabarber Parfait Basilicum Kwark Amandel
Citroen	Blauwe bes Merengue Limoenblad Oreo Lemon curd
Witte chocolade	Pistache Braam Cassis Griekse Yoghurt Sorbet
Nederlands Kaasplateau	+ 5 MA montbeliarde Cigno Mecorino Stella Ster Jersey oud Lady blue