



DINERKAART

VANAF 17:00

**STEL EEN EIGEN 3/4-GANGEN
KEUZEMENU SAMEN VAN DE
KAART**

29,50 / 34,50 P.P.

OM MEE TE BEGINNEN

Broodplank 6,25
warm brood met basilicumpesto, extra vergine
olijfolie, boter en zeezout

VOORGERECHTEN

Tartaar van rund 9,75
gemarineerde ui, dille, augurk, spinazie,
kwartelei en dragonmayonaise

Gemarineerde zeebaars 7,85
rettich, zoetzure komkommer, radijs en
gel van meloen

Mousse van geitenkaas 6,95
perensalade, gekarameliseerde walnoten,
gele biet en vinaigrette van waterkers

TUSSENGERECHTEN

Bij een 3-gangen menu kunt u een tussengerecht ook als
voorgerecht kiezen.

Gemarineerde varkenshaas 8,75
auberginecompote, gevulde puntpaprika,
amandelen en jus van tomaat

Gebakken coquilles 11,50
bereidingen van courgette, chorizo,
peterselie olie en beurre Blanc
(meerprijs menu + 2,50)

Gekonfijte eidooier 7,25
knolselderij, citroenmousseline,
parmezaan poeder en truffelschuim

HOOFDGERECHTEN

Hoofdgerechten worden niet standaard geserveerd met frieten en
groene salade, vraag de bediening.

Eendenborst 19,75
quinoa, koningsoesterzwam,
crème van pastinaak en sinaasappeljus

Zeewolf 21,50
tijm risotto, groene asperge en beurre rouge

Licht gerookte zalm 19,50
ravioli van prei en hazelnoot,
edamame bonen en spinazieschuim

Rouleau van witlof 16,75
gevuld met appel risotto, gekarameliseerde
prei en saus van pecorino

Steak à la truffe 23,50
pommes fondant, bimi, crème van bospeen en
truffelsaus (meerprijs menu + 3,50)

Taartje van rode biet en blue stilton 16,50
seizoensgroenten, crème van walnoot en
saus van rode biet met pedro ximinez

DESSERTS

Appel / vanille bombe 7,95
gemarineerde appel, appelgelei en
chocoladecrumble

Lopend chocolade taartje 7,85
granité van mango, ravioli van mango en citroen,
crème van kokos en koekkrumel

**Kaasvariatie van vijf
verschillende kazen** 10,50
vijgenbrood, seizoen compote en
walnoten (meerprijs menu + 2,50)

Koffie/thee naar keuze 7,50
met vier zoetigheden