

VOORGERECHT/TUSSENGERECHT

OESTER MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT EN/OF OP OOSTERSE WIJZE	4.00
CARPACCIO VAN BLACK ANGUS RUND RUCOLA, GEGRILDE KONINGSZWAM, ZWARTE OLIJF, PIJNBOOMPITTEN EN EEN MAYONAISE VAN GEROOKTE CHAMPIGNON	15.00
OSSENSTAARTBOUILLON BOUILLON VAN OSSENSTAART EN SHIITAKE, GEBAKKEN SHIITAKE EN GEROOSTERDE PREI	12.50
ZWEZERIK CRÈME VAN KNOLSELDERIJ, GEGRILDE KNOLSELDERIJ, ZUURKOOL, RODE WITLOF EN RODE WIJNSAUS	18.50
ZALM ZACHTGEGAARD EN GEMARINEERD IN SPECERIJEN, PANNACOTTA VAN GELE CURRY, AVOCADO, GEL VAN BERGAMOT, ZOETZURE KOMKOMMER EN EEN VINAIGRETTE VAN KOMKOMMER	14.00
COQUILLE TOMATENSALSA, BASILICUMOLIE EN EEN SCHUIM VAN PARMEZAANSE KAAS	17.50
PASTINAAK (V) CRÈME VAN GEROOKTE PASTINAAK, GEROOSTERDE PASTINAAK, HAZELNOOT, TRUFFEL EN EEN SAUS VAN EEKHOORNTJESBROOD	13.50
BROOD MET DIPJES (2 PERS.)	6.00

HOOFDGERECHTEN

SCHOLFILET	27.50
AARDAPPELKROKET, SEIZOENSGROENTEN EN EEN HOLLANDAISESAUS	
KNOLSELDERIJ (V)	22.50
RAVIOLI GEVULD MET KNOLSELDERIJ EN HAZELNOOT, GEBAKKEN PADDENSTOELEN, BEURRE NOISETTE, GEFRITUURD EITJE EN EEN SAUS VAN WILDE PEPER	
TOURNEDOS	33.50
GEKONFIJTE AARDAPPEL, SEIZOENSGROENTEN EN EEN ROZEMARIJNJUS	
ZEEBAARS EN GAMBA	24.50
CRÈME VAN AARDAPPEL, SPINAZIE EN EEN SAUS VAN SCHAAL- EN SCHELPDIEREN	
KALFSENTRECOTE	29.50
CHIMICHURRI, HASSELBACK AARDAPPEL, GEGRILDE GROENTEN EN EEN KALFSJUS	
WILDSPECIAL	28.50
WISSELEND WILDGERECHT MET BIJPASSEND GARNITUUR	
SIDE DISH (2 PERS)	
HUISGEMAAKTE FRIET MET MAYONAISE	5.00
SALADE	5.00
GROENTE	6.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	9.00
ROOMPARFAIT, BOERENJONGENS EN PECCANNOOT	
MOELLEUX	10.00
WARM CHOCOLADE CAKEJE, GANACHE VAN WITTE CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHT EN EEN SORBET VAN PASSIEVRUCHT	
CHEESECAKE	10.00
MET WITTE CHOCOLADE EN BASTOGNE, MANDARIJN EN EEN SORBET VAN MANDARIJN	
DESSERTPLANK (P.P.)	11.00
EEN GRAND DESSERT OM TE DELEN (VANAF 2 PERS)	
KAASPLANK	12.00
BROOD, COMPOTE EN NOTEN	