

VOORGERECHT/TUSSENGERECHT

OESTER MET RODE WIJNAZIJN EN SJALOT EN/OF OP OOSTERSE WIJZE	4.00
CARPACCIO VAN BLACK ANGUS RUND KRUIDENSALADE, AMANDELSCHAAFSEL, PARMEZAANSE KAAS EN TRUFFELMAYONAISE	15.00
SCHAAL- EN SCHELPIEERENSOEP MET KOKKELS EN EEN OLIE VAN GROENE KRUIDEN	12.50
ZWEZERIK STOOFJE VAN LINZEN EN WATERKERS, PADDENSTOELEN, WITLOF EN RODE WIJNSAUS	17.50
ZALM ZACHTGEGAARD EN GEMARINEERD IN SPECERIJEN, PANNACOTTA VAN BLOEMKOOI, KROKANT BLOEMKOOI BLAD, KRUIDENSALADE EN EEN MAYONAISE VAN MISO EN GROENE KRUIDEN	14.00
HALVE KREEFT KROPSLA, GEDROOGDE CHERRY TOMAAT EN EEN BEURRE BLANC MET BIESLOOK EN KAPPERTJES	22.50
KOOLRABI (V) CANNELLONI VAN KOOLRABI GEVULD MET FETA, JACKFRUIT EN PISTACHE DAARBIJ GEMARINEERDE KOOLRABI EN EEN BEURRE BLANC MET SINAASAPPEL EN STERANIJS	13.50
BROOD MET DIPJES (2 PERS.)	6.00

HOOFDGERECHTEN

SCHOLFILET	27.50
AARDAPPELKROKET, SEIZOENSGROENTEN EN EEN SAUS VAN SAFFRAAN	
POMPOEN (V)	22.50
RAVIOLI, GEROOSTERDE POMPOEN, CRÈME VAN POMPOEN, ARTISJOK GEGAARD IN VADOUVAN, PAKSOI EN EEN OLIE VAN DASLOOK	
TOURNEDOS	33.50
GEKONFIJTE AARDAPPEL, SEIZOENSGROENTEN EN EEN ROZEMARIJNJUS	
ROODBAARS	24.50
GEGRILDE GROENTEN, GNOCCHI VAN SPINAZIE, GEPOFTE TOMAAT EN EEN HOLLANDAISESAUS	
KALFSENTRECOTE	29.50
CHIMICHURRI, GEKONFIJTE AARDAPPEL, GEGRILDE GROENTEN EN EEN KALFSJUS	
SIDE DISH (2 PERS)	
HUISGEMAAKTE FRIET MET MAYONAISE	5.00
SALADE	5.00
GROENTE	6.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ROOMPARFAIT, BOERENJONGENS EN PECCANNOOT	9.00
AARDBEI BAVAROIS, KWARKTAARTJE MET AARDBEI EN EEN SORBET VAN AARDBEI	10.00
CHEESECAKE VAN WITTE CHOCOLADE EN FRAMBOOS, BASTOGNE EN EEN SORBET VAN FRAMBOOS	10.00
DESSERTPLANK (P.P.) EEN GRAND DESSERT OM TE DELEN (VANAF 2 PERS)	11.00
KAASPLANK BROOD, COMPOTE EN NOTEN	12.00