

DINER

CHEFSMENU 4-GANGEN	52
4 GANGEN WIJN ARRANGEMENT HALF HEEL	18,5 34,5

CHEFSMENU 5-GANGEN	61
5 GANGEN WIJN ARRANGEMENT HALF HEEL	23,5 42,5

VOORGERECHTEN

KNOLSELDERIJ MET ZEEKRAAL, MIGNONETTE, HAZELNOOT EN PECORINOCRÈME	13,5
---	------

KROKET VAN POMPOEN MET RAMMENAS, GEROOKTE BIET, WALNOTEN EN GEITENKAAS	13,5
--	------

GEFRITUURDE SOFTSHELL KRAB MET KOMKOMMER, KOOLRABI, RODE PEPER, MIERIKSWORTEL EN KREEFTENMAYO	16,5
---	------

PULPO MET BUIKSPEK, BRIOCHECRUMBLE, ROMESCO EN HOLLANDAISE	16,5
--	------

CARPACCIO VAN HERT MET PARMAZAAN, BOERENKOOLPESTO, GEFRITUURDE SPRUITJES EN KASTANJES	16,5
---	------

WILDCONSOMMÉ MET RILETTE VAN EEND EN KWARTELPOOTJE	16,5
--	------

VOOR DE KLEINTJES ONDER ONS

PASTA MET TOMATENSAUS, COURGETTE EN PARMEZAANSE KAAS	12,5
--	------

SCHNITZEL MET SALADE, FRIET, APPELMOES EN MAYO	12,5
--	------

HOOFDGERECHTEN

RODE CURRY MET POMPOEN, BOERENKOOL, SHIITAKE, CHOGGIABIET EN ZONNEBLOEMPITTEN-KOKOS CRUMBLE	19,5
MELANZANE ALLE PARMIGIANA	20,5
VIS VAN DE DAG MET SAFRAANRISOTTO, ZEEKRAAL EN VENKEL	24,5
EENDENBORST MET WITLOF, PASTINAAK, HAZELNOOT EN SINAASAPPEL-TIJM-JUS	26,5
WILDZWIJN WANG MET PAPPARDELLE, SPINAZIE EN BOSPADDESTOELEN-ROOMSAUS	26,5
RUNDER ENTRECOTE MET GEFRITUURDE SPRUITJES, BOSPEEN, GEKONFIJTE AARDAPPEL KNOLSELDERIJ-CRÈME EN PEER-GEMBER JUS	26,5

BIJGERECHTEN

FRIET	5
SALADE	5
BOERENGROENTE	6,5

DESSERT

STOOFPEER MET AMANDELCAKE, WITTE GANACHE EN RODE PORT SAUS	10,5
CHOCOLADECAKE MET HAZELNOOT PRALINÉ, GANACHE MONTÉE EN MERINGUE	10,5
KAASPLANK	13,5
CHOCOLADE TRUFFEL	3,5
KINDERIJSJE	7,5