

VOORGERECHTEN

Coquille – gezoet Indisch spek – beurre noisette – gerookte amandel	19
Hollandse Garnalencocktail – lobbige cocktailsaus – kropsla – brioche	26
Zeebaars crudo – anijs paddenstoel - hazelnoot – kalamansi – beurre noisette	18
Zacht gegaarde eend – granaat appel – ganzenlever krullen – vanille - bieslook	19
Carpaccio – truffelmayonaise – rucola – Parmezaan	18
Aardpeer – mierikswortel – cruesli – 	18

WARME VOORGERECHTEN

Gebakken ganzenlever – baba au rhum – boerenjongens - koffie	27,5
Kreeftensoep – garnituur van kreeft en bieslook	16

*Mocht u allergieën en/of dieetwensen hebben vernemen
wij deze graag - vegetarische gerechten staan aangeduid met een *

HOOFDGERECHTEN

Suggestie van de Chef	33
Zeeduivel – gegaard in salie boter – artisjok – BBQ padron peper	34
Zeetong – 550/600 gr. – Little Gem – remoulade	Dagprijs
Klassieke Bouillabaisse – rijkgevuld – toast met rouille	33
Gelderse landhoender – 3 bereidingen – dragon boter met gezouten citroen - witlof	33
Ossenhaas – spruit – paddenstoelen - pepersaus	40
Ossenhaas Rossini – gebakken ganzenlever – verse truffel – Madeira jus	55
Gnocchi – verse herfst truffel – spruitjes – saus van morilles 🍄	32

MENU

Het menu wordt enkel per tafel geserveerd én standaard bij gezelschappen groter dan 7 personen.

Mocht u wijzigingen willen doorvoeren, brengen wij een meerprijs in rekening.

Zeebaars Crudo – hazelnoot – kalamansi – beurre noisette

Zeeduivel – artisjok – padron peper

Gelderse Landhoender – dragon boter met gezouten citroen

Broodpudding – Nashi peer – mousse van koffie

3 gangen – Zeebaars – Landhoender - Broodpudding	47,5
3 gangen – Zeebaars – Zeeduivel - Landhoender	51,5
4 gangen	55,5
Kaas in plaats van dessert	7
Frites met mayonaise	4,5

DESSERTS

Broodpudding – nashi peer – mousse van koffie	14
A LOT OF CHOCOLATE	15
Klassieke dame blanche	13
Kaas van de kaaswagen – 5 stuks ‘het Kaas Atelier’	17
Koffie compleet – huisgemaakte friandises	v.a. 8,5