

		€
<b>Menu</b>	<b>3-gangen</b>	<b>44</b>
	<b>4-gangen</b>	<b>54</b>
	<b>5-gangen</b>	<b>64</b>
	Menu van de chef. Dit menu serveren wij alleen voor de volledige tafel. Wij kunnen rekening houden met dieetwensen en allergieën, mits vooraf aangegeven.	
<b>A la carte</b>		
<b>Voorgerecht</b>	<b>Biet</b>	<b>12.5</b>
	Bereidingen van diverse bietsoorten met vadouvan en labneh	
	<b>Rivierkreeft</b>	<b>16</b>
	Rivierkreeft, salade met kimchi, avocado en fijne groente	
	<b>Carpaccio</b>	<b>15</b>
	met uitgebakken spek, pijnboompitten, truffel en Parmezaanse kaas	
<b>Tussengerecht</b>	<b>Ei van eigen kippen</b>	<b>14</b>
	64°C ei met diverse structuren van paddenstoelen, artisjok, truffel en luchtig schuim van Parmezaanse kaas	
	<b>Coquille</b>	<b>16</b>
	met fregola, knolselderij, hazelnoot en saus van verjus	
<b>Hoofdgerecht</b>	<b>Moestuin terrine</b>	<b>19.5</b>
	Terrine gemaakt van groentes uit onze moestuin met spitskool, aardappel en pompoen	
	<b>Kabeljauw</b>	<b>28.5</b>
	Kabeljauw, filet met aardappel, witlof, spitskool en beurre blanc	
	<b>House steak</b>	<b>32.5</b>
	Twee bereidingen van house steak; 'rood gebakken' en gestoofd met tuinbonen, groene asperge en jus van rode wijn	
	<i>Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites met mayonaise</i>	
<b>Dessert</b>	<b>Peer</b>	<b>8.5</b>
	Gepocheerde peer met advocaat, dulce de leche, ijs van duindoornbes	
	<b>Dame blanche</b>	<b>8.5</b>
	met vanille en chocola bereidingen	
	<b>Kaas van Booijs kaasmakers</b>	<b>12.5</b>
	3 soorten kaas met vijgenchutney en kletsenbrood	
	Kaas in plaats van dessert, € 4 supplement	
	Extra zuurdesembrood per stuk, € 2 supplement	
	Wijnarrangement met bijpassende wijnen € 8 per glas	