

		€
<b>Menu</b>	<b>3-gangen</b>	44
	<b>4-gangen</b>	54
	<b>5-gangen</b>	64
	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>	12.5
	Bereidingen van diverse bietsoorten met vadouvan en yoghurt	
	<b>Rivierkreeft - tonijn</b>	16
	Salade van rivierkreeft, tonijn gebrand, avocado en sesam	
	<b>Carpaccio</b>	15
	met uitgebakken spek, pijnboompitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
<b>Tussengerecht</b>	<b>Ei van eigen kippen</b>	13.5
	Ei, gepocheerd met pompoen, kataifi en sherry	
	<b>Kalfswang</b>	16
	Kalfswang, gestoofd met lardo di colonnata, aardpeer en wortel	
<b>Hoofdgerecht</b>	<b>Moestuin terrine</b>	19.5
	Terrine gemaakt van groentes uit onze moestuin met spitskool, aardappel en pompoen	
	<b>Heilbot</b>	28.5
	Heilbot, filet met aardappel, witlof, spitskool en beurre blanc	
	<b>Hert</b>	32.5
	Hert, gebakken met wildstoof rode kool, peterseliewortel en jus van sjalot	
	<i>Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites met mayonaise</i>	
<b>Dessert</b>	<b>Mango</b>	8.5
	Bereidingen van mango, pandan, kokos merengue en ijs van mango	
	<b>Dame blanche</b>	8.5
	met vanille en chocola bereidingen	
	<b>Kaas van Booijs kaasmakers</b>	12.5
	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	