

		€
Menu	3-gangen	44
	4-gangen	54
	5-gangen	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.	
A la carte		
Voorgerecht	Tomaat	12.5
	Tomaat, tartaar met tomaat bereidingen en basilicum	
	Zalm	15
Zalm, tartaar en gerookt met komkommer bereidingen		
Tussengerecht	Carpaccio	15
	met uitgebakken spek, pijnboompitten, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	
	Ei van eigen kippen	12.5
Ei, gepocheerd met zoete aardappel, kataifi en sherry		
Hoofdgerecht	Kabeljauw	16
	Kabeljauw, gebrand met koolrabi en Hollandse garnalen	
	Moestuin terrine	19.5
Terrine gemaakt van groentes uit onze moestuin met aardappel, artisjok en pompoen		
Dessert	Zeebaars	27.5
	Zeebaars, filet met peterseliewortel, bloemkool en truffel	
	House steak	32.5
House steak, gebakken met runderstoof, bladerdeeg, artisjok en Albufera saus		
<i>Hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frites met mayonaise</i>		
Dessert	Citroen	8.5
	met amandelcake, lemoncurd, meringue en yuzu sorbet	
	Dame blanche	8.5
met vanille en chocola bereidingen		
Dessert	Kaas van Booijs kaasmakers	12.5
	3 soorten kaas met vijgenchutney en kletsenbrood	
	Extra zuurdesembrood, € 5 supplement Kaas in plaats van dessert, € 4 supplement Wijnarrangement met bijpassende wijnen € 8 per glas	