



A la Carte

(te bestellen van 12:00-15:30 en van 17:30-20:30 uur)

Onze porties en prijzen zijn bescheiden waardoor u uw smaak kunt laten bepalen voor welke gerechten, en in welke volgorde u kiest.

Platte Oesters (prijs per stuks)
- Naturel

€ 3,75

Voorgerechten

Zwaardvis
pesto / ratatouille / pancetta / basilicumolie

€ 15,95

Coquille
gepofte pompoen / gekonfijte wortel / vadouvan crème / kerrie kletskopje

€ 13,95

Marbré Eendenlever
kalfstong / appel / peer / rozijn / cranberry's

€ 14,75

Prosciutto
buffel mozzarella / tomaten chutney en rode ui / hazelnoten

€ 13,95

Structuren van biet
rettich / radijs / krokante eidooier / gerookte mayonaise / venne cress (*Vegetarisch*)

€ 8,95

Landbrood
aioli / truffelboter / humus

€ 5,25

Soepen

Bospaddenstoelen
room / tijm / truffel (*Vegetarisch*)

€ 7,75

Bisque Hollandse Garmaal
cognac / crème d'isigny / garmaal

€ 10,50



Hoofdgerechten

Kabeljauw met kruidenkorst

kropsla / aardappel-olijven puree / gekonfijte sjalot / appelkapper € 15,75

Goudbrasem

antiboise / venkel / ras el hanout / quinoa € 13,75

Kalfssukade Konfijt

morilles jus / peterseliewortel / cantharel / groene asperge € 14,95

Eendenborst

zacht gegaard buikspek / crunch van knabbelspek /
jus van rode biet & balsamico / beluga linzen € 15,90

Aardappelschotel

bataat / pompoen / tomaat / rode ui / tempeh / pinda's / griekse yoghurt (*Vegetarisch*) € 10,50

Side dishes

Gepofte aardappel

crème fraîche / bosui / bieslook / truffel € 5,00

Gepofte zoete aardappel

crème fraîche / koriander / citroen / spaanse peper / olijfolie € 3,75

Nagerechten

Crème Brulée van Zoethout

mascarpone pompoen / vijgen / chocolade / zeezout € 7,75

Panna cotta van Witte Chocolade

speculaas / gepocheerde peer / boerenjongens € 7,75

Selectie Kazen

appelstroop / walnoten / druiven €10.50

Lekkernijen voor bij de koffie

€ 3,50