

• OESTERS •

OESTERS

citroen | peper

€ 3,50 per stuk

• VOORGERECHTEN •

OCTOPUS

gillardeau | kiwi | citrus

€ 17,00

CORVINA

dashi | mierikswortel | rettich

€ 15,00

COQUILLE

appel | szeshuanpeper | couscous

€ 16,00

VACHERIN MONT D'OR

paddenstoel | walnoot

€ 17,00

EENDENLEVER

pompoen | five spice | hazelnoot

€ 17,50

ZWEZERIK

prei | kerrie | koffie

€ 17,00

• HOOFDGERECHTEN •

KABELJAUW

champignon | zwarte knoflook | pastinaak
€ 25,00

SCHARTONG

aardpeer | vis jus | gezouten citroen
€ 25,00

VEGETARISCH

iedere | dag | anders
€ 24,00

FAZANT

zuurkool | spek | eigen jus
€ 26,00

HERT

spruit | vlierbes | rode wijn
€ 29,00

KALFSLEVER

appel | ui | kalfsjus
€ 25,00

SUCADE BLACK ANGUS

knolselderij | gerookte knoflook
€ 28,00

TOURNEDOS*

biet | rode wijn
€ 32,50

** supplement gebakken eendenlever*
€ 7,50

• DESSERTS •

MANDARIJN

wortel | ponzu | gember
€ 9,50

VLIERBES

drop | chocola
€ 9,50

WITLOF

citroen | griesmeel
€ 9,50

KAASSELECTIE

kaasaffineur Van Tricht | lokaal | regionaal
i.p.v. dessert supplement €5,00 of als extra gang €15,00

Uiteraard houden wij graag rekening met uw dieetwensen.

Al onze bereidingen kunnen sporen van noten, gluten of andere allergenen bevatten. In onze keuken werken we met dagverse producten. Vraag uw gastheer/gastvrouw welke allergenen er in de gerechten zijn verwerkt.