

Menu's

| | | |
|---------------------------------|------------------|--------------|
| <i>Culinair verrassingsmenu</i> | <i>4 gangen</i> | <i>47,50</i> |
| | <i>5 gangen</i> | <i>57,50</i> |
| | <i>6 gangen</i> | <i>67,50</i> |
| | | |
| <i>Amuse menu</i> | <i>12 gangen</i> | <i>75,00</i> |

Laat u gang na gang verrassen met ons 12 gangen amuse menu. U zal allereerst verrast worden met een 7-tal amuses en het menu wordt vervolgd met een 5 gangen menu.

Voorgerechten

Zalm en Hollandse garnalen

Terrine zalm | gerookte zalm | Solt garnalen | sambai mayonaise | sesam krokant | komkommer | dressing van karnemelk en dille

12,75

Steak tartaar

Lakenvelder rund | toast van zuurdesem | kwartel ei | augurk | bieslook crème | rode ui rokken | affilla cress

12,75

Rode biet en Parmezaanse kaas

Gepofte rode biet | salade van rode biet | crème yoghurt en citroen | geroosterde pinda | krokant van Parmezaanse kaas | erwten scheuten | schuim van Parmezaanse kaas

12,75

Tussengerechten

Coquille

Gebakken coquille | bloemkool | walnoten | kalamansi gel | sinaasappel | wakame crème | schuim van een rijke botersaus

15,75

Kalfssukade

Zacht gegaarde kalfssukade | knolselderij structuren | sugar snaps | beukenzwam | truffel | jus van rode wijn

15,75

Hoofdgerechten

Kabeljauw en Noordzeekrab

Op de huid gebakken lende stuk | brandade van Noordzee krab | gepofte quinoa | doperwt | rode ui rokken | groene asperge | rettich | saus van langoustine

25,75

Zeewolffilet

Goudbruin gebakken filet | kruidenkorst | Solt garnalen | haricots verts | zwarte olijven | salty fingers | borage cress | zachte botersaus

24,75

Bospeen structuren

Gepofte en gebrande bospeen | crème van bospeen | geglaceerde bospeen | jus van bospeen en five spice | tahoon cress | filodeeg krokant ras el hanout

22,50

Lakenvelder rund

Dikke lende | rosé gebakken | knolselderij crème | gepofte rode biet | gebrande mosterdzaad | rode ui rokken | courgette | jus van zwarte peper

30,50

Vitender kalf

Rosé gebakken kalfsoester | shiitake | groene asperge | geroosterde pinda's | tahoon cress | kruim van panko en bieslook | jus van rode wijn

28,50

Boerderij eend

Borstfilet op 58 graden sous vide gegaard | gekonfijte eend | jonge paksoi | sugar snaps | sojabonen | jus van miso

24,50

Nagerechten

Karamel en popcorn

Taartje van karamel en popcorn | gesuikerde noten | gel van sinaasappel | mousse van melkchocolade | popcorn scheuten | atsina cress

11,75

Losgeslagen appeltaart

Crumble | toffee saus | compote van appel | geweckte rozijnen | vanille merengue | sponcake van kaneel | roomijs van vanille | tuille bladen

11,75

Dessert van de chef

Laat u verrassen door onze patissiers.

11,75

Kaasplankje

Diverse soorten nationale en internationale kazen | vijgen notenbrood | druiven | vruchtencompote | walnoten

15,75

Heeft u allergieën en/of dieetwensen, informeer hiernaar bij uw gastvrouw.