

Menu's

Lunchmenu's	2 gangen	€ 29.50
	3 gangen	€ 36.50
Culinair verrassingsmenu	4 gangen	€ 49.50
	5 gangen	€ 59.50
	6 gangen	€ 69.50
Amuse menu	7 amuses en 5 kleine gangen	€ 85.-

Voorgerechten

Zalm op drie manieren

Tartaar van zalm | warm gerookte zalm | mousse van zalm | gebrande mosterdzaad | dressing met limoncello | radijs | komkommer

€ 13,75

Steak tartaar

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

€ 13,75

Mascarpone en bospaddestoelen

Tapenade van bospaddestoelen | kerrie crème | cheesecake van mascarpone | zwarte olijf | bleu de Wolvega | bouillon van bospaddestoelen

€ 12,75

Coquille

Gebakken coquille | salt garnalen | calamansi gel | salty fingers | krokant van sepia inkt | saus van langoustine

€15,75

Hoofdgerechten

Zeebaars en langoustine

Op de huid gebakken zeebaars filet | gebrande langoustine | salty fingers | uirokken | saus van witte wijn en limoen

€25,75

Vangst van de dag

Verse vis wat de visser ons brengt

€24,75

Witlof en Bleu de Wolvega

Tarte tatin | witlof | Bleu de Wolvega | spinazie | oesterzwam | honing | groene asperge | walnoten

€23,50

Lakenvelder rund

Medium rare gebakken tournedos | zacht gegaarde sukade | courgette | shiitake | gepofte rode paprika crème | jus van rode wijn

€36,50

Vitender kalf

Kalfslende | kalfssukade | kalfsstoof | kruidendakje | knolselderij | vieux jus

€29,50

Nagerechten

Koffie en chocolade

Parfait van koffie | schuim van koffie | mousse van pure chocolade | schotsen van chocolade | vanille merengue | atsina cress

€12,75

Speculaas en appel

Ingelegde appel met calvados | sponscake van speculaas | gel van appel | kruim van speculaas | dun gesneden appel | sorbet van appel

€12,75

Verrassingsdessert

Laat u verrassen door onze koks

€12,75

Kaas

Nationale en Internationale kazen | vijgen noten brood | druiven | vruchten compote | walnoten

€15,75