

Koude voorgerechten:

Zalm gemarineerd in curry madras, noriten, salade mango, zoetzure komkommerlinten, vene cress.	€ 14,95
Coquille gebakken, Buddha fingers, gerookte soja, kombu, geroosterde bloemkool, couscous bloemkool, kikuna leaves	€ 15,50
Pompoen mousse, crème gerookte aardpeer, zoetzure pompoen, gekonfijte pompoen, aceto balsamico, shiitake, aardpeer met kerrie, gel lavas, lupine cress.	€ 13,50
Parelhoen gekonfijt, bavarois zuurkool & jeneverbes, gel kruidnagel, krokante chorizo, crème rode ui, krokante zuurkool.	€ 14,00
Rund & eendenlever marbré, stroop biet, crème biet, gele biet, notenolie tapenade olijf, tahoon cress.	€ 15,95

Warme voor- c.q. tussengerechten:

Ravioli hert pijnboompitten, rozemarijnolie, poeder rozemarijn, saus jeneverbes, krokant rendiermos <i>(ook een vegetarische ravioli is mogelijk)</i>	€ 14,25
Kruidenzwam gebakken, gegrilde courgette, aubergine kaviaar, ingelegde tomaat, oregano olie, poeder tomaat.	€ 13,50
Zwezerik gebakken, hete bliksem, geroosterde zilverui, krokante ui, jus calvados.	€ 16,75

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten:

Heilbot gebakken, stampot zuurkool, gel rodekool & jeneverbes, rouleau rode kool, schorseneren, saus rookworst.	€ 24,50
Dorade gebakken, gekonfijte aardappel, sugar snaps, mini bospeen, salty fingers, crème wortel & gember, tomaat, saus gamba, sereh.	€ 22,75
Beluga linzen spaghetti gele biet, mini paprika, mini prei, crème geitenkaas, pistache, saus gember & kerrie.	€ 22,50
Buikspek & zwezerik munc bonen, taugé, rode peper, bosui, pompoen, bamboe, romige saus vadouvan, krokante prei.	€ 24,75
Ossenhaas gebraden, riso, walnoot, gerookte walnoot, gekonfijte knolselderij, pastinaak, romanesco, shiitake, romige saus cêpes. (met gebakken eendenlever + €5,25)	€ 29,75
Hert gebraden, kroketje hert, crème boerenkool, pommes dauphine mosterd, spruitjes & kastanje, flowersprouts, jus mosterd, krokante schorseneren.	€ 28,00
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4,25

Voor onze jongste (toekomstige) gasten is het mogelijk om zelf aan te geven wat ze wensen te eten. Als we het in huis hebben zullen we proberen dit te maken.

Menu's:

Wij gaan dagelijks op zoek naar mooie aanbiedingen van veelal lokaal verkrijgbare producten. Hieruit bieden wij een menu aan welke scherp geprijsd is en ook regelmatig zal wisselen.

3-gangen	€ 37,00
4-gangen	€ 45,50
Lekr proeverij van 6-gangen	€ 57,50

Nagerechten:



Drie soorten ijs

kokos roomijs, yoghurt-kersen ijs, honing-yoghurt ijs.

€ 9,50

Mango

compote mango & roze peper, mousse kokos limoen, kokos roomijs, gel passievrucht, schuim passievrucht, crunch pistache & kokos, accla cress.

€ 9,50

Bloedsinaasappel

parfait, compote grapefruit, gel zwarte thee, merengue bloedsinaasappel, stroop zwarte thee.

€ 9,50

Banaan

gelei banaan, koffiecake, koffie kletsop, crunch hazelnoot, mousse dulcey chocolade, bananenroomijs, saus karamel.

€ 9,50

Chocolade

fondant met cranberry, crème yoghurt, gel zwarte bes, crumble chocolade-tijm chocolade schots, blauwe bes, vanille & cranberry roomijs.

€ 9,50

Kaasplateau

vijf verschillende seizoenskazen, bijpassende garnituren

Wijnsuggesties: wij zijn importeur van het porthuis Buttler Nephew & Co

10 Years old White	€ 7,00
10 Years old Tawny	€ 7,00
20 Years old Tawny	€ 9,50
30 Years old Tawny	€ 9,50
40 Years old Tawny	€ 14,00
Late Bottled Vintage 2007	€ 7,75

€ 14,50

Onze Koffie: Buscaglione

Buscaglione espresso staat in Italië al meer dan een eeuw op eenzame hoogte. Ooit was Buscaglione het exclusieve merk van het Vaticaan.

Wij serveren u de Oro. Dit is een blend van arabica (80%) uit Brazilië, Mexico en Ethiopië en robusta (20%) uit India en Afrika. Deze melange is perfect geschikt voor espresso, koffie als cappuccino. Het geeft een volle smaak met een stevige crema en een zachte lange afdronk.

Onze Thee: Thieme's Echte Thee

De hoogste kwaliteit en een goede theebereiding (qua temperatuur en water)

Echte Thee wordt met de hand geplukt, want dat is hét geheim van superieure kwaliteit. De bovenste, nieuwe blaadjes en jongste knop zijn namelijk het lekkerst. Deze zijn niet machinaal te plukken; alleen de oudere, lagere bladen kunnen 'geschoren' worden. Met de machine worden theebladeren in stukjes gehakt, terwijl juist thee van het hele blad de volste smaak geeft. Dat maakt het verschil tussen thee en Echte Thee!

Soorten: Traditional Earl Grey (zwart), Darjeeling First Flush (zwart), Japan Green Sencha (groen), China White Monkey (wit), Suid Afrika Rooibos (kruiden), China Finest Jasmine (groen), verse munt met evt. tijm (kruiden), Verveine (kruiden).

Heeft u een allergie? Meld het ons!

