

Koude voorgerechten:

- Zalm** € 14,50
tartaar geroosterd, kaviaar aubergine, tappenade olijf, kapperappel, crème gerookte olijfolie, mayonaise aubergine, witlof sesamdressing, poeder lavas gebrande sesam.
- Makreel** € 14,-
huisgerookt, ceviche, linten zoetzure rettich, sorbet gele biet, schuim, biet, chips biet, gelei komkommer, borage cress.
- Doperwt** € 12,95
panna cotta, dubbel gedopte doperwt & tuinboon, gel wortel, schuim witte wortel, gepocheerd kwartelei, aardappelkaantjes, scarlet cress.
- Rundermuis** € 13,-
gerookt, crème gerookte paprika, paprika krullen, ingelegde paprika, tomaat, landcress, tahoon, crème vadouvan, poeder tomaat.
- Lam** € 14,95
rillette, gerookt, kroket, tuinbonen, pesto crème, mini trostomaat, crème zoete aardappel, poeder oregano, zorri cress.

Warme voor- c.q. tussengerechten:

- Ravioli kreeft** € 16,25
bosui, saus saffraan, paprika krullen.
(ook een vegetarische ravioli is mogelijk)
- Lotus wortel** € 13,-
taugé, shiitake, pinda, krokante glasnoedels, schuim sake, saus ponzu.
- Bouillon** € 14,-
gevogelte, mini venkel, courgette linten, paprika, scarlet cress, poeder vadouvan.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten:

Coquille, gamba, zeeduivel charlotte aardappel, little gem, bospeen, sugar snaps, rode radijs kiem, saus schaaldieren.	€ 28,50
Roodbaars gebakken, zwarte rijst, salty fingers, lamsoor, little gem, witlof, prei, saus venkel.	€ 23,50
Bulger met za'atar wortel & harissa, groene asperge, bosui, gedroogde olijf, paprika krullen, saus wortel, oude aceto balsamico.	€ 21,75
Kalfshaas Rouleau Chinese kool, taugé, pommes dauphine pinda, bosui, Chinese rose kiem, jus zwarte knoflook.	€ 28,95
Iberico kotelet, quinoa fenegriek, brunoise biet, snijbiet, meiknol, crème pastinaak, hazelnoot, jus kerrie-gember.	€ 26,50
Hollands gras lam gebraden bout, stamppot zoete aardappel & raapstelen, spaghetti koolrabi, bonenkruid, paprika, chips zoete aardappel, jus piment d'espalette.	€ 27,50
Verse frieten met truffelmayonaise	€ 4,-

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	€ 35,00
4-gangen	€ 43,50
Lekr proeverij van 6-gangen	€ 55,00

Het menu staat beschreven op het kaartje dat bij op tafel staat. Uiteraard is het ook mogelijk om deze gerechten los te bestellen.

Nagerechten:

Drie soorten ijs

basilicum roomijs, yoghurt-citroen ijs, sinaasappel-dragon sorbet.
Wijnsuggestie: Gewurtztraminer auslese, Walz, Baden, Duitsland € 7,95

€ 9,25

Aardbei

Romanoff, basilicum roomijs, crumble gember, tuille roze peper.
Wijnsuggestie: Moscato d'Asti, Asti, Italië € 8,00

€ 9,25

Limoen

cheese cake, gel sinaasappel, merengue limoen, sinaasappel-dragon sorbet, pastiscrem.
Wijnsuggestie: Gewurtztraminer auslese, Walz, Baden, Duitsland € 7,95

€ 9,25

Kersen

kersen yoghurtijs, schuim umeboschi, bastogne crumble, gel pruim, ingelegde pruim, schots chocolade.
Wijnsuggestie: Red Muscadel, Slanghoek Cellar, Slanghoek, Zuid-Afrika € 7,-

€ 9,25

Perzik

bavarois, pistache, gel nectarine, sorbet perzik & verveine, tuille honing, schuim vlierbloesem.
Wijnsuggestie: Muscat de Alexandrië Late Harvest, Bovlei, Zuid-Afrika € 5,50

€ 9,25

Kaasplateau

vijf verschillende seizoenskazen, diverse garnituren, noten-vijgenbrood
Wijnsuggesties: wij zijn importeur van het porthuis Buttler Nephew & Co

€ 14,-

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

Onze Koffie: Buscaglione

Italië en Rome, koffie en 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).

Heeft u een allergie? Meld het ons!