

Koude voorgerechten:

- Zalm** € 14,95
gemarineerd met curry madras, kroepoek van nori, mango, padron peper, oxalis, gel witte ui.
- Schelvis & coquille** € 15,50
rouleau met groene kruiden, gebakken coquille, taugé met wakame marinade, schuim wakame, kombu, gel soja, crème yuzu.
- Bloemkool** € 13,50
couscous & geroosterd, gepocheerd kwartelei, hazelnoot, kaantjes aardappel, crème vadouvan, gedroogde olijf, tahoon cress.
- Rundermuis** € 14,50
gerookt, zoetzure gele biet, ingelegde akkerpaddenstoel, rettich, chioggia biet, truffelcrème, mizuna, sesam crème.
- Maishoen & cêpes** € 14,25
rouleau, pompoen, aardpeer, crème cêpes, zwarte knoflook, pickles mosterdzaad, pijnboompit, mosterd crème, chips aardpeer.

Warme voor- c.q. tussengerechten:

- Gamba's** € 14,25
gebakken, bosui, verse sereh, crème wortel-gember, oxalis, spaghetti bospeen, schuim gember & sereh.
- Ravioli zwijn** € 14,25
gestoofde & gefrituurde prei, saus gepofte paprika, lavasolie, poeder lavas & paprika.
(ook een vegetarische ravioli is mogelijk)
- Eendenlever** - 3 bereidingen € 16,75
- gekonfijt met Dominicaase rum, gel steranijs, compôte venkel
- gerookt, gel Pedro Ximenez, crème peterseliewortel, gefrituurde pastinaak
- gebakken, gel lotus, gebakken knolselderij

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Hoofdgerechten:

Dorade diverse tomaten, doperwt, sugar snaps, verse kruiden, gekonfijte aardappel, saus gamba, poeder tomaat.	€ 22,75
Roodbaars octopus, zeekraal, venkel, risotto met inktvisinkt, salty fingers, saffraansaus.	€ 24,50
Knolselderij crème, gedroogde olijf, kruidenolie, piccalilly, ingelegde bospeen, doperwt, bosui, gele biet, chioggia biet, geroosterde zilverui, affila cress, lupine cress, gefrituurde pastinaak.	€ 22,50
Ossenhaas asperge, boksoi, crème peterseliewortel, pommes dauphine, gel zongedroogde tomaat, dragon jus.	€ 29,75
Kwartel riso, gebakken knolselderij & schorseneren, kruidenzwam, crème knolselderij & truffel, cêpes, saus zwarte knoflook.	€ 27,50
<i>Verse frieten met truffelmayonaise</i>	€ 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

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** € 9,50
witte chocolade roomijs, honing-yoghurtijs, sorbet mandarijn vlierbloesem.
Wijnsuggestie: Muscat de Alexandrië Late Harvest, Bovlei, Zuid-Afrika € 6,25
- Ananas** € 9,50
"Romanoff" met kokos, mango, witte chocolade roomijs, gebruneerde kokos, pistache, krokante ananas.
Wijnsuggestie: Graves Superieure, Brondelle, Bordeaux, Frankrijk € 7,25
- Mandarijn** € 9,50
parfait, bavarois bloedsinaasappel, merengue bloedsinaasappel, parels vlierbloesem, schuim mandarijn & steranijs, gel dragon.
Wijnsuggestie: Gewurtztraminer auslese, Walz, baden, Duitsland € 7,25
- Chocolade** € 9,50
fondant, hazelnoot, crumble gekarameliseerde hazelnoot, honing-yoghurt ijs, hangop, gel honing, schots chocolade.
Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambre, Domaine Fontanel, Zuid Frankrijk € 7,-
- Kaasplateau** € 14,50
vijf verschillende Hollandse kazen, bijpassende garnituren, noten-vijgenbrood.
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 | € 11,50 |
| 40 Years old Tawny | € 14,00 |
| Late Bottled Vintage 2007 | € 7,75 |

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!