





Voorgerechten

- BIETEN-HUMMUS, PECANNOTEN & VADOUVAN** €12,-
Kikkererwten puree verrijkt met bieten, geroosterde pecannoten en vadouvan mayonaise 
(eieren, mosterd, sulfiet, noten)
- HUISGEROOKTE ZALM, ROMANESCO & SZECHUAN PEPER MAYONAISE** €18,-
Gerookte zalm met zoetzure romanesco bloemkool, gebakken coquille en szechuan peper mayonaise (eieren, mosterd, sulfiet, vis, schelpdieren)
- GAMBA'S, TOMAAT & FETA** €16,-
Gebakken gamba's met tomaten, fetakaas en oregano in de oven gegratineerd (eieren, mosterd, sulfiet, schaaldieren)
- RUNDERBAVETTE, BIG GREEN EGG & TRUFFELVINAIGRETTE** €14,-
Runder bavette van de Big Green Egg met tomaten-citroen gel geserveerd met truffelvinaigrette (eieren, mosterd, sulfiet)
- GEROOKTE MAISKIPFILET, PAPRIKA & CHORIZO** €14,-
Gerookte maiskipfilet, gepofte paprika dressing en chorizo geserveerd met pastinaak crème (eieren, mosterd, sulfiet, lactose)
- KALFSSUKADE, ZOETE AARDAPPEL & CHUTNEY** €14,-
Langzaam gegaarde kalfssukade met zoete aardappelchips en een chutney van mango en rode ui (eieren, mosterd, sulfiet)

Tussengerechten


- HALLOUMI, CROUTON & BASILICUM** €10,-
Gegrilde halloumi en crouton met tomaat en basilicum saus 
(lactose, mosterd, sulfiet, vis)
- STEAKTARTAAR, RODE UI & TOMATEN** €10,-
Gehakte ossenhaas puntjes met fijngesnipperde rode ui tomaten mayonaise (lactose, mosterd, sulfiet, eieren)



Tussengerechten

- MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK** €8,-
Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook
(lactose, mosterd, sulfiet)
- POMPOENSOEP, PANCETTA & TIJM** €8,-
Licht afgebonden pompoensoep met uitgebakken pancetta en gearneerd met tijm
(lactose)

Hoofdgerechten

- ZEEBAARS, KERRIE & HOLLANDSE GARNALEN** €24,-
Op de huid gegrilde zeebaars met gestoofde prei, kerriesaus en Hollandse garnalen.
(lactose, sulfiet, vis, schaaldieren)
- BULGUR, TEMPURA & BIETEN ESPUMA** €22,-
Bulgur met tuinkruiden, tempura gebakken groentes, gevulde mini paprika's
en bieten espuma (lactose, sulfiet, gluten, eieren) 
- TOURNEDOS, KOOLRABI & PADDENSTOELIJUS** €26,-
Tournedos, knoflook crème, koolrabi, gestoofde paprika en paddenstoelen jus
(lactose, sulfiet)
- ROODBAARS, AMANDEL & VADOUVAN** €24,-
Gebakken roodbaars met vadouvan korst, groene asperges, zoetzuur van radijs,
dille crème en tomatensaus (lactose, sulfiet, gluten, eieren, vis)
- IBERICORUGFILET, SPITSKOOL & ZWARE KNOFLOOK SAUS** €24,-
Gegrilde ibericorugfilet met gestoofde spitskool en jus van zwarte knoflook
(lactose, sulfiet)
- PARELHOEN SUPRÊME, MINI MAIS & GEVOGELTEJUS** €22,-
Gebraden parelhoen suprême met gestoofde mini mais en bimi geserveerd met
een jus gemaakt van gevogelte (sulfiet, lactose)



Desserts

| | |
|---|--------|
| CREME BRULEE, CHOCOLADE & LIKEUR 43 Crème brulee met donkere chocolade en sinaasappel-curd geserveerd met likeur 43 ijs. (lactose, eieren, sulfiet) | €7,50 |
| FRAMBOZEN PEER, STERANIJS & KANEEL Frambozen peer, steranijs saus, kaneel crème en vice versa chocolade ijs (lactose, eieren, sulfiet) | €7,50 |
| CAPPUCCINO, SALTED KAMEL & OREO Cappuccino Cheesecake, salted karamel saus, Oreo bodem en yoghurt amarenen ijs (lactose, eieren, sulfiet, gluten) | €7,50 |
| BAVAROIS, HAZELNOOT & RODE BESSEN Bavarois van hazelnoot, chocolade crumble, rode bessen gel en bloedsinaasappel ijs (lactose, eieren, sulfiet, noten, gluten) | €7,50 |
| KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten) | €12,50 |
| FRIANDISES Voor bij de koffie, per persoon | €2,50 |