



VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM, WASABI KUIT & KEWPIE MAYONAISE Licht gebrande huisgerookte zalm met koolsla, wasabi kuit, kewpie (Japanse) mayonaise Fijngesneden bosui (mosterd, eieren, sulfiet, vis)	€15,-
KALFSSTAARTSTUK, B.G.E.& BASILICUM DRESSING Kalfsstaartstuk van de Big Green Egg geserveerd met croutons en basilicum dressing (mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€14,-
WILD ZWIJN HAM, KWEEPEER & CRANBERRIES Licht gerookte wild zwijn ham met een chutney van kweepeer en cranberries (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€14,-
PANNACOTTA, FOREL & GROENE KRUIDEN Pannacotta van gerookte forel met groene kruiden, zoetzure red meat radijs en gele curry dressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, vis)	€15,-
TOREN AUBERGINE, COURGETTE EN RODE UIEN Toren van aubergine, courgette met feta, olijven en gekarameliseerde rode uien mayonaise geserveerd met naanbrood (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€14,-
ROSBIEF, GELE BIETEN & PARMEZAANSE KAAS Gebraden rode rosbief met gele bieten spaghetti, Parmezaanse kaaskoekje en granaatappeldressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€15,-



TUSSENGERECHTEN

GEBAKKEN COQUILLES, HAM KROKANT & ACETO SAUS Gebakken coquilles met gerookte ham krokant en romige aceto saus (lactose, sulfiet, schelpdieren)	€12,-
PARELGORT, DOPERWT & CHIPOTLE Torentje van parelgort, doperwt, zontomaat en chipotle mayonaise (sulfiet, gluten, eieren, mosterd)	€8,-





TUSSENGERECHTEN

- MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK** €8,-
Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook
(lactose, mosterd, sulfiet)
- BISQUE, GROENE KRUIDEN OLIE & GAMBA** €10,-
Romige kreeftensoep, met groene kruiden olie en gamba snippers
(sulfiet, schaaldieren, lactose)

HOOFDGERECHTEN

- KABELJAUWLOIN, PEULEN & ZONTOMAAT BEURE BLANC** €22,-
Op de huid gebakken kabeljauwloin met peulen en gepofte gele paprika verrijkt met zontomaten beurre blanc saus
(lactose, vis, sulfiet)
- TOURNEDOS, SNIJBONEN & ZWARTE PEPER JUS** €26,-
Gebakken tournedos van de ossenhaas met snijbonen en gebakken rode uien geserveerd met zwarte peper jus
(lactose, sulfiet)
- GNOCCHI, TOMAAT & PESTO** €22,-
Gepocheerde gnocchi met zongedroogde tomaten, verse doperwten, mozzarella, pijnboompitten en basilicum pesto roomsaus
(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten) 
- ZEEBAARS, BOSPEEN & KARDEMOM SAUS** €22,-
Gegrilde zeebaars met geglaceerde bospeen en romanesco bloemkool verrijkt met een kardamom saus
(lactose, vis, sulfiet)
- EENDENBORST, VENKEL & HOISIN JUS** €22,-
Gebraden tamme eendenborst met gele venkel, pastinaak crème en hoisin koriander jus
(lactose, sulfiet)
- SNOEKBAARS, CHIOGGIA BIET & MOSTERD DRAGON SAUS** €22,-
Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met chioggia biet, mais en grove mosterd dragon saus
(lactose, sulfiet, mosterd)



DESSERTS

BRAMEN BAVAROIS, KANEEL TUILLE & VICE VERSA IJS	€7,50
Bramen bavarois met gele appel parisienne, kaneel tuille en chocolade vice versa ijs Met witte chocolade scherven (lactose, eieren, sulfiet, gluten)	
CITROEN CREME BRULEE, REDVELVET SPONGECAKE & HANGOP	€7,50
Creme brulee van citroen met redvelvet spongecake, hangop en amarenen kersen ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	
CHOCOLADE TAARTJE, GEPOCHEERDE PEER & FRAMBOZEN IJS	€7,50
Chocolade taartje met gepocheerde peer, hazelnoten saus en frambozen ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren, noten)	
KOKOS, MANGO & PASSIEVRUCHTEN SAUS	€7,50
Kokos pannacotta met pandan kokos crunch, mango sorbet en passievruchten saus (lactose en glutenvrij)	
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART	€12,50
6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten)	
FRIANDISES	€2,50
Voor bij de koffie, per persoon	