



VOORGERECHTEN

HUISGEROOKTE ZALM, GEBAKKEN COQUILLES & AVOCADO CRÈME Huisgerookte zalm met gebakken coquilles en avocado crème geserveerd met mesclun sla en kruidendressing (mosterd, eieren, sulfiet, vis)	€18,-
TONIJN OP DRIE MANIEREN & ZOETZURE GROENTE Tonijn op drie manieren bereid, tonijn-tartaar, gegrild en in sesam gebakken, verrijkt met zoetzure groente en gember-limoen dressing (vis, mosterd, eieren, sulfiet, sesam)	€16,-
PICANHA, MANGO COMPOTE & SMOKEYBARBEQUE MAYONAISE Runderstaartstuk, gegaard op de Big Green Egg geserveerd met een mango compote en mayonaise verrijkt met huisgemaakte barbecue saus (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€16,-
KALFSMUIS, LOTUS WORTEL & BASILICUM TOMATEN GEL Gebakken en langzaam gegaarde kalfsmuis met gefrituurde lotus wortel en basilicum tomaten gel (mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€16,-
POLENTA, MOZZARELLA & DRAGON-MOSTERD DRESSING Gebakken polenta met mozzarella en tomaat geserveerd met mosterd-dragon dressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€16,- 
GELE BIETEN, RODE BIETEN, GELE APPEL & TEMPURA GROENE ASPERGE Gele bieten carpaccio met rode bieten bolletjes, gele appelbolletjes met tempura van groene asperges en gerookte paprika mayonaise (mosterd, sulfiet, gluten)	€16,- 

TUSSENGERECHTEN

STEAK TARTAAR, LICHTGELE CURRY MAYONAISE EN GEFRITUURDE RODE UI Gehakte ossenhaas puntjes met lichte gele curry mayonaise en gefrituurde rode ui (mosterd, sulfiet)	€12,-
KWARTELFILET, GESTOOFDE PREI & GEVOGELTE BUNDELZWAM JUS Gebakken kwartelfilet met gestoofde prei en gevogelte jus verrijkt met gebakken bundelzwammen (sulfiet, mosterd, lactose)	€12,-



TUSSENGERECHTEN

MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook (lactose, mosterd)	€10,-
OSSENSTAARTSOEP, OSSENSTAART VLEES EN MADEIRA Ossenstaartbouillon met gestoofd ossenstaart vlees verrijkt met Madeira (sulfiet)	€10,-

HOOFDGERECHTEN

ZEEBAARSFILET, COURGETTE & ZOETZURE REDMEAT RADIJS SAUS Gegrilde zeebaarsfilet met courgette spaghetti, gele venkel en zoetzure red meat radijs saus (lactose, vis, sulfiet)	€22,-
TOURNEDOS VAN DE OSSENHAAS, BATAAT CREME, RODE PORT SZECHUAN JUS Gebakken tournedos van de ossenhaas met gele Pattison, roergebakken spinazie en gereduceerde port-szechuan jus (lactose, sulfiet)	€28,-
GNOCCHI, TRUFFEL VEGAN ROOMSAUS VERSE DOPERWTEN Gepocheerde gnocchi met vegan room truffel saus verrijkt met verse doperwten en zongedroogdetomaten (sulfiet, lactosevrij en glutenvrij)	€22,-
GELE RISOTTO, BOSPEEN & PARMEZAANSE KAAS Kerrie risotto met geplateerde bospeen, baby courgette en kerrie saus (lactose, sulfiet)	€22,-
MAISKIP SUPRÊME, SUGARSNAPS, RODE PAPRIKA GEVOGELTE KERRIE JUS Sousvide gegaarde mais kip suprême met sugarsnaps en rode paprika julienne geserveerd met een gevogelte jus (lactose, sulfiet)	€22,-
TONGFILET, GROENE ASPERGES & CITROEN BIESLOOK SAUS In de oven gegaarde tongfilet rouleau met groene asperges en gele wortel julienne geserveerd met een citroen bieslook saus (vis, lactose, sulfiet, mosterd)	€28,-



DESSERTS

KERSEN PANNACOTTA, AMARENEN KERSEN & LIMONCELLO	€7,50
Vegan kersen pannacotta met amarenen kersen, groene appel gel en limoncello sorbet (lactose vrij en gluten vrij)	
CITROEN CRÈME BRÛLÉE, HONNY COMB & VANILLE-IJS	€7,50
Citroen crème brulee met honey comb, frambozen mousse en vanille-ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	
RED VELVET-ROOMKAAS TAARTJE, GESUIKERDE AMANDELEN & PASSIEVRUCHTEN IJS	€7,50
Luchtig taartje van red velvet cake en roomkaas met gesuikerde amandelen, bosbessensaus en passievruchten ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren, noten)	
MANGO WITTE CHOCOLADE SEMIFREDDO & GROENE CHOCO POPS SCHERVEN	€7,50
Mango semifreddo en witte chocolade semifreddo met pure chocolademousse en groene Choco-pops scherven (lactose, eieren, gluten)	
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART	€12,50
6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten)	
FRIANDISES	€3,50
Voor bij de koffie, per persoon	