



VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM, TARTAAR & YUZU Huisgerookte zalm roosjes met tartaar van zalm, venkel, rode biet, komkommer geserveerd met een Yuzu citroen gel (Vis)	€14,-
GEDROOGDE HAM, BUIKSPEK & COQUILLE Dungesneden gedroogde ham met langzaam gegaard buikspek en gebakken coquille geserveerd met aceto stroop (Schelpdieren, sulfiet)	€18,-
PULLED JACKFRUIT, TORTILLA & CHIPOTLE Pulled jackfruit met krokante tortilla, chipotle mayonaise, zoetzure rettich geserveerd met Kimchi gel (Gluten, sulfiet, mosterd)	€14,- 
BAVETTE, BIG GREEN EGG & PESTO Bavette gevuld met pesto en chorizo gegaard op de Big Green Egg, vinaigrette van olijfolie en aceto balsamico geserveerd met een arancini (Sulfiet, mosterd, eieren)	€14,-
COUSCOUS, MUNT & AVOCADO Gestoomde couscous met zongedroogde tomaat, fijngesneden munt, avocado brunoise met geitenkaas crème en avocado crème (lactose)	€14,- 
TONIJN TATAKI, WAKAME & ROCK CHIVES In sesam gesauteerde tonijn met wakamé salade, fijngesneden bosui en rode peper, rock chives, edamame boontjes en miso mayonaise (vis, sesam, mosterd, eieren)	€18,-

TUSSENGERECHTEN

STEAK TARTAAR, 63 C EITJE & RODE UI Fijngesneden ossenhaas puntjes met een 63 graden Celsius eitje en gesnipperd rode ui (mosterd, eieren)	€12,-
--	-------



TUSSENGERECHTEN

MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook (Lactose, mosterd)	€10,-
RUNDERBOUILLON, BOSUI & BOSPEEN Runderbouillon met fijngesneden bosui en geglaceerde bospeen (Lactose)	€10,-

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS, GROENE BONEN & MADEIRA TRUFFEL JUS Gebakken tournedos van de ossenhaas met groene bonen, zwarte knoflook, romanesco bloemkool, geserveerd met Madeira truffel jus (Lactose, sulfiet)	€28,-
GEBAKKEN ZALM, SUGAR SNAPS & SEREH Op de huid gebakken zalm met bospeen, sugarsnaps en edamame boontjes geserveerd met sereh beurre blanc saus en dille olie (Vis, sulfiet, lactose)	€24,-
GEGRILDE ZEEBAARS, JULIENNE GROENTE & VADOUVAN BIESLOOK Gegrilde zeebaars met zoetzure courgette, rettich en wortel julienne met een vadouvan bieslook saus (Vis, sulfiet, lactose)	€24,-
IBERICO VARKENSACK, BABY SPINAZIE & KORIANDERJUS Gegrilde Iberico varkensrack met baby spinazie, groene asperges, Cherrytomaten en jus verrijkt met koriander (sulfiet, lactose)	€24,-
GEMARINEERDE TOFU, KIDNEY BONEN & ZOET ZURE SAUS Gemarineerde tofu met kidney bonen, bosui, sesamzaad en zoetzure saus Bataat crème (lactose vrij, sesam)	€22,- 
POLENTA, COURGETTE & CITROEN PEPER SAUS Gebakken polenta met oregano, gegrilde courgette, koningsoesterzwam en punt paprika met citroen pepersaus (gluten, lactose)	€22,- 



DESSERTS

TAARTJE VAN APPEL, WITTECHOCOLADE CREMEUX & KANEEL IJS Taartje van appel met cremeux van witte chocolade, gepocheerd vijg, Butter scotch saus en kaneel ijs (Gluten, lactose, eieren)	€7,50
ESPRESSO PANNACOTTA, BRAMEN GEL & GIN TONIC CRANBERRY SORBET Espresso pannacotta met bramen gel, roodfruit coulis, hazelnoten-karamel praline en gin-tonic cranberry sorbet (Vegan dessert, glutenvrij)	€7,50
BITTERKOEKJES BAVAROIS, KLETSKOP & PERZIK PROSECCO IJS Bitterkoekjes bavarois met kletskep, basilicum spongecake, frambozenlak en perzik prosecco ijs (Lactose, gluten, eieren)	€7,50
CITROENTAART, ITALIAANS SCHUIM & DARK CHOCOLAT SORBET Citroentaart met Italiaans kook schuim, passievruchtensaus, groene chocolade schotsen en dark chocola sorbet (Gluten, lactose, eieren)	€7,50
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, gluten, noten)	€12,50
FRIANDISES Voor bij de koffie, per persoon	€3,50