



VOORGERECHTEN

GEROOKTE ZALM, GEBAKKEN COQUILLE & BIETEN Huisgerookte zalm en gebakken coquille geserveerd met babaganoush, rode biet brunoise, rucola en limoen dressing (vis, schelpdieren, sesam, eieren, mosterd)	€18,-
TONIJNCARPACCIO, WASABI & RAMMENAS Tonijncarpaccio gemarineerd in een vinaigrette van sinaasappel en sesam met een crème van doperwten en wasabi, geroosterde edamame bonen en rammenas (vis, mosterd, sesam, eieren)	€16,-
EENDENBORST, PONZU & GEMBERGEL Gelakte eendenborst, ponzu-citrus geserveerd met geroosterde koolsalade en paksoi, cashewnoten, koriander en een gember gel (sulfiet, noten, eieren, mosterd, gluten)	€16,-
GEITENKAAS, KROPSLA & MELOEN Gerookte en gebakken geitenkaas in een korst van broodkruim met kropsla, piccalilly, rode bieten crème en gele honingmeloen (lactose, gluten, eieren, mosterd)	€15,- 
QUINOA, BRIOCHE & GRANNY SMITH GEL Quinoa met een soja-tomaten vinaigrette, krokant van brioche, gemarineerde mango parels en een gel van Granny Smith appel en specerijen. (lactose, gluten, eieren, mosterd)	€15,- 
LAMSHAM, ZOETZURE WORTEL & ROZEMARIJN- CITROEN DRESSING Langzaam gegaarde lamsham met zoetzure wortel spaghetti, fijngesneden bosui, granaatappel, rozemarijn-citroen dressing (eieren, mosterd)	€16,-

TUSSENGERECHTEN

OSSENSTAARTBOUILLON, RILETTE & PLATTE PETERSELIE Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met ossenstaart rilette en fijngehakte platte peterselie (gluten, sulfiet)	€10,-
MOSTERDSOEP, SPEK & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en fijngesneden bieslook (lactose, mosterd)	€10,-



HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS, ROMANESCO & MOSTERDJUS	€28,-
Gebakken tournedos van ossenhaas met romanesco, gebakken rode ui, aubergine zelf geserveerd met mosterdjus (lactose, sulfiet, sesam)	
LAMSRACK, PAARSE ZOETE AARDAPPEL CREME & ROZEMARIJN-TOMATEN JUS	€28,-
Sous-vide gegaarde lamsrack met paarse zoete aardappel crème, gele paprika julienne, Cherrytomaten en rozemarijn-tomaten jus (sulfiet, lactose)	
ZEEBAARS, GELE VENKEL & KOKOS-DRAGONSAUS	€24,-
Gegrilde zeebaars met gele venkel, edamame bonen, geïsoleerde bospeen, roergebakken bokchoi en kokos-dragonsaus (vis, sulfiet, lactose)	
ZALM, GELE COURGETTE & RODE BIETENSAUS	€24,-
Op de huid gebakken zalm met gele courgette, groene tip asperges, fijngesneden bosui, wasabi kaviaar en een saus van rode bieten (sulfiet, lactose)	
RISOTTO, KERRIE & GEPOFTE RODE PAPRIKA SAUS	€24,-
Gebakken kerrie risotto koekje verrijkt met Parmezaanse kaas, bimi, doperwten crème en een gepofte rode paprika saus (lactose, gluten, sulfiet)	
GNOCCHI, OESTERZWAMMEN & BASILICUMSAUS	€24,-
Gnocchi met oesterzwammen, baby mais, courgette brunoise, rode punt paprika, gefrituurde basilicum en basilicum saus (lactose)	



DESSERTS

WATERMELOEN, KRUIDKOEK & FRAMBOZEN SORBET Gemarineerde watermeloen met een krokant van kruidkoek, chocolademousse, blauwe bessen curd en frambozen sorbet (gluten, eieren, lactose)	€9,-
MANGO PANNACOTTA, BASILICUM SPONGECAKE & CHOCOLADE VICE VERSA IJS Pannacotta van mango met basilicum spongecake geserveerd met chocolade vice versa ijs, amandel crunch, roodfruitgel en crème Anglaise (Gluten, eieren, lactose)	€9,-
SEMIFREDDO VAN PANDAN, KOKOS MARSHMALLOW & HONING TUILLE Semifreddo van pandan met kokos marshmallow, honing Tuille, mousse van ananas en passievruchten saus (gluten, eieren, lactose)	€9,-
FRAMBOZEN BAVAROIS, KLETSKOP & LIMOCHELLO SORBET Frambozen bavarois met verse frambozen, kletskep, frambozensaus en limoncello sorbet (lactose, gluten, eieren)	€9,-
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (Lactose, gluten, noten)	€15,-
FRIANDISES Voor bij de koffie, per persoon	€4,50