



VOORGERECHTEN

ZALM, BLOEMKOOL & CITROEN

Gerookte zalm ingesmeerd met mosterd en dille geserveerd met zoetzure gele bloemkool, citroen gel en tzatziki
(vis, mosterd,)

PROCUREUR, VADOUVAN & KOOLSLA

Procureur met vadouvan mayonaise, pulled porc, koolsla, rucola en croutons
(eieren, mosterd, gluten)

GAMBA, AVOCADO & MANGO

Tartaar van gamba met avocado crème, Yuzu- koriander vinaigrette, friseé, panko gamba en met een salsa van mango en rode ui
(schaaldieren, gluten, mosterd)

ROSBIEF, APPEL & AARDAPPEL

Gebraden rosbief met witte peper geserveerd met kruidenroomkaas, groene appelgel en wafelaardappel chips
(lactose, eieren, mosterd)

COUSCOUS, JACKFRUIT & KIMCHI

Tomaat parel couscous met pulled jackfruit, hummus Kimchi en een sambal kletskep
(gluten, eieren, mosterd)



CAESAR, EI & TOMAAT

Caesar salade met croutons, Caesar dressing, romeinse sla, ei en tomaat
(eieren, mosterd, gluten)



TUSSENGERECHTEN

MOSTERDSOEP, SPEK & BIESLOOK

Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en fijngesneden bieslook
(mosterd, lactose)

GEVOGELTEBOUILLON, BOSUI & PULLED CHICKEN

Gevogelte bouillon met bosui, bospeen en pulled chicken
(allergenen vrij)



TUSSENGERECHTEN

STEAK TARTAAR&EI&RODE UI

Steak tartaar met een 63 graden eitje
(mosterd, eieren)

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS, ASPERGES & OESTERZWAMMEN

Gebakken tournedos met rode wijn truffel jus, groene asperges,
pompoen/pastinaak crème en oesterzwammen
(lactose, sulfiet)

PARELHOEN, BOSPEEN & KNOFLOOK

Sous vide gegaarde parelhoen suprême met gestoofde bosui, spaghetti van bospeen,
babycourgette en een gerookte knoflook gevogelte jus
(lactose, sulfiet)

TONIJN, PAPRIKA & NOILLYPRAT

In sesam gebakken tonijn met gele paprika, wakamé, radijs,
basilicum en een Noillyprat saus
(vis, lactose, sulfiet))

DORADE, VENKEL & KOOLRAAP

Op de huid gebakken dorade filet met gele venkel, gepofte mini oranje paprika,
geroosterde tomaten, brunoise van koolraap en een wittewijnsaus
(vis, lactose, sulfiet)

FRITTATA, COURGETTE & CHERRYTOMATEN

Frittata, zoete aardappel, courgette, cherrytomaten, groene asperges, olijfolie-aceto
met zeezout en gemalen peper
(eieren, lactose)



RAVIOLI, DOPERWTEN & BUNDELZWAMMEN

Open ravioli met aubergine, zontomaat, verse doperwtten, gepofte paprika,
Parmezaanse kaas en een saus van bundelzwammen
(lactose, gluten)





DESSERTS

RABARBER, CITROENGRAS & BASTOGNE

Rabarber crumble, basilicumstroop, espuma van citroengras, chocopops crunch en Bastogne honing ijs.
(gluten, lactose, eieren)

MANGO, FRAMBOOS & BAILEYS

Bombe van mango met mango gelei, macaron gevuld met een curd van framboos, Baileys saus geserveerd met ijs en Tuille met pistachenoten
(gluten, lactose, noten, eieren)

ZOETHOUT, BLAUWE BESEN & KANEEL

Crème brulee van zoethout, soepje van blauwe bessen en rode port met kookschuim, cranberry saus en kaneelijs
(lactose, eieren)

BRAMEN, CHOCOLADE & YOGHURT

Semifreddo en mascarpone van bramen met gesuikerde wafel, chocolademousse, gel van rode bessen en yoghurtijs
(lactose, gluten, eieren)

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