



VOORGERECHTEN

ZALM, BLOEMKOOL & CITROEN Gerookte zalm ingesmeerd met mosterd en dille geserveerd met zoetzure gele bloemkool, citroen gel en tzatziki (vis, mosterd, lactose)	€18,-
PROCUREUR, VADOUVAN & KOOLSLA Procureur met vadouvan mayonaise, pulled porc, rode koolsla, rucola en croutons (eieren, mosterd, gluten)	€16,-
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)	€18,-
ROSBIEF, APPEL & AARDAPPEL Gebraden rosbief met witte peper geserveerd met kruidenroomkaas, groene appelgel en wafelaardappel chips (lactose, eieren, mosterd)	€16,-
COUSCOUS, JACKFRUIT & KIMCHI Tomaat parel couscous met pulled jackfruit, Kimchi-hummus en een sambal kletskep (gluten, eieren, mosterd, lactose)	€16,- 
CAESAR, EI & TOMAAT Caesar salade met croutons, Caesar dressing, romeinse sla, ei en tomaat (eieren, mosterd, gluten)	€16,- 

TUSSENGERECHTEN

MOSTERDSOEP, SPEK & BIESLOOK Romige mosterdsoep met uitgebakken spek en fijngesneden bieslook (mosterd, lactose)	€10,-
GEVOGELTEBOUILLON, BOSUI & PULLED CHICKEN Gevogelte bouillon met bosui, bospeen en pulled chicken	€10,-



TUSSENGERECHTEN

STEAK TARTAAR, EI & RODE UI €12,-
Steak tartaar met een 63 graden eitje en gesnipperde rode ui
(mosterd, eieren)


HOOFDGERECHTEN


TOURNEDOS, ASPERGES & OESTERZWAMMEN €28,-
Gebakken tournedos met rode wijn truffel jus, groene asperges,
pastinaak crème en oesterzwammen
(lactose, sulfiet)

PARELHOEN, BOSPEEN & KNOFLOOK €26,-
Sous vide gegaarde parelhoen suprême met gestoofde bosui, spaghetti van bospeen,
babycourgette en een gerookte knoflook gevogelte jus
(lactose, sulfiet)

TONIJN, PAPRIKA & NOILLYPRAT €26,-
In sesam gebakken tonijn met gele paprika, wakamé, radijs,
basilicum en een Noillyprat saus
(vis, lactose, sulfiet, sesam)

DORADE, VENKEL & KOOLRAAP €26,-
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 €24,-
Frittata met zoete aardappel, courgette, cherrytomaten en groene asperges, olijfolie-
aceto met zeezout en gemalen zwarte peper
(eieren, lactose) 

RAVIOLI, DOPERWTEN & BUNDELZWAMMEN €24,-
Open ravioli met aubergine, zontomaat, verse doperwtten, gepofte paprika,
Parmezaanse kaas en een saus van bundelzwammen
(lactose, gluten, eieren) 



DESSERTS

RABARBER, CITROENGRAS & BASTOGNE	€10,-
Rabarber crumble met basilicumstroop, espuma van citroengras, coco pops crunch en Bastogne honing ijs. (gluten, lactose, eieren)	
MANGO, FRAMBOOS & BAILEYS	€10,-
Bombe van mango met mango gelei, macaron gevuld met een curd van framboos, Baileys saus geserveerd met passievruchtenijs en Tuille met pistachenoten (gluten, lactose, noten, eieren)	
ZOETHOUT, BLAUWE BESEN & KANEEL	€10,-
Crème brulee van zoethout, soepje van blauwe bessen en rode port met kookschuim, cranberry saus en kaneelijs (lactose, eieren, gluten)	
BRAMEN, CHOCOLADE & YOGHURT	€10,-
Semifreddo van mascarpone en bramen met gesuikerde wafel, chocolademousse, gel van rode bessen en yoghurtijs (lactose, gluten, eieren)	
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART	€15,-
6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (Lactose, gluten, noten)	
FRIANDISES	€5,50
Voor bij de koffie, per persoon	