

WELKOM!

Wij verwelkomen jullie graag in ons restaurant voor pure verwennerij!

Wij vinden het fijn om het onze gasten naar de zin te maken en in de watten te leggen.

Laat onze keukenbrigade jullie verwennen met creatieve gerechten met een knipoog naar culinaire hoogstandjes die met liefde & passie voor het vak met regionale producten worden bereid.

Kies a la carte of laat je verrassen door onze chef!

We adviseren jullie graag over bijpassende wijnen bij elk gerecht.

Chefs Menu

3 GANGEN 39.50

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

4 GANGEN 47.50

VOORGERECHT | WARM TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

5 GANGEN 57.50

*VOORGERECHT | KOUD TUSSENGERECHT | WARM TUSSENGERECHT
HOOFDGERECHT | DESSERT*

6 GANGEN 67.50

*VOORGERECHT | KOUD TUSSENGERECHT | WARM TUSSENGERECHT
WARM TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT*

Bites

GENIETEN MET GERECHTJES OM TE DELEN

OLIJVEN | 4.50

Huis gemarineerde olijven

BITTERBAL | 9.50

Bourgondiër bitterbal | huisgemaakte mosterd mayonaise

BORRELMAATJES | 12.50

Een mix van diverse snacks met bijpassende sausjes

BREEKBROOD | 7.50

Breekbrood | luchtig geklopte Beurre Noisette boter | tapenade

KAASSTENGEL | 9.50

Old Amsterdam kaasstengel | chili mayonaise | 6 stuks

Proeverij

VAN AMUSES | 17.50

TARTELETTE

Bospaddenstoelen ragout | gebakken bospaddenstoelen | gel van kweeper

IJSHOORNTJE

Ganzenlever mousse | calvados appel

BLINI

Met gerookte zalm | creme fraiche | kalamansi kaviaar

BONBON

Van ossenhaas | rilette van Charlotte aardappel | gel van basilicum | pancetta | Parmezaan

EITJE

63 graden eidooier | witte truffel | aardappel salade | aardappelkaantjes | Hollandaise schuim

Voorgerechten

HEILBOT | 14.50

Carpaccio van gerookte heilbot | tomberry | bieslook | zee banaan | Frissee
passievrucht tuille | crème van nori | yuzu gel

FOREST PIE | 11.50

Bospaddenstoelen ragout | gebakken bospaddestoelen met rozemarijn | crunch van hazelnoot
gel van kweepeer | schuimige saus van Cepes

OSSENHAAS | 14.50

Bonbon van ossenhaas | rilette van Charlotte aardappel | gel van basilicum | pancetta |
Parmezaanse kaas | 20 jaar oude balsamico

POTAGE | 10.50

Fluweel zachte soep van aardappelen | witte truffel | bosui | aardappelkaantjes

Hoofdgerechten

ZEEWOLF | 23.50

Van de green egg | kruidenkorst | mosterd | orzo pasta | tomaat | Sereh-Saffraan saus | tuille

KALFS WANG | 23.50

Langzaam gegaard | geglaceerd met jus de veau | kastanje crème | zoet-zure biet | snijboon
zilveruitje | honing tomaat | bundelzwam | roseval aardappel | krokante quinoa

POLENTA | 21.50

Krokant gebakken polenta | geitenkaas crème | uiencompote | gegrilde pompoen
krokant van Parmezaanse kaas | rucola mayonaise

HERT | 25.50

Nieuw Zeelands hert | witte stoofpeer | rode kool | pastinaak crème met witte chocolade
Pistache crumble | krokant van kruidkoek | jus van hert

BEEF BURGER | 16.50

Beef burger van de gril | birambi-uien chutney | tomaat | warme kaassaus | Doritos chips

VOOR ERBIJ

Bacon-barbecue-cheese frites | 4.95

Desserts

PERZIK | 9.50

Gemarineerde perzik | steranijs | roze peper | sabayon met likeur 43 | cookie crumble | pistache

PANNA COTTA | 9.50

Van acacia honing | gel van kersen | witte chocolade krokant | gelei van vanille en vlierbloesem
groene chocolade | atsina cress | roze peper

I LOVE CHOCOLATE | 9.50

Crunchy chocolade ganache | gekarameliseerde witte chocolade | rode bieten cremeux
rozenwater | witte chocolade sorbet

KAASPLATEAU | 13.50

Een selectie van buitenlandse en regionale kazen geserveerd met
huisgemaakte kweeperencompote

Geniet van deze kazen met een glaasje Pedro Ximenez

HUISGEMAAKTE FRIANDISES | 9.50

Koffie of thee | huisgemaakte bonbons en zoetigheden

Voor de kids

TOMATENSOEP | 6.50

Huisgemaakte tomatensoep | breekbrood

KINDER SUKADE | 12.50

Verse frites | jus de veau | appelmoes

FISH FOR KIDS | 11.50

Witvis | verse frites | appelmoes

SNACK & FRITES | 8.50

Snack naar keuze | verse frites | appelmoes

Kroket | Frikandel | kipnuggets | bitterballen

KINDERCOUPE | 5.00

Een heerlijk dessert met verschillende bolletjes ijs