

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 tijdens het diner verwennen met creatieve gerechten, met een knipoog naar de verfijnde keukens die met liefde & passie voor het vak met regionale producten worden bereid.

Kies a la carte of laat je verrassen door onze chef met het chefs menu!

We adviseren jullie graag over bijpassende wijnen bij elk gerecht.

Chefs Menu

3 GANGEN 39.50

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

4 GANGEN 47.50

VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | HOOFDGERECHT | DESSERT

5 GANGEN 57.50

VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | TUSSENGERECHT
HOOFDGERECHT | DESSERT

6 GANGEN 67.50

VOORGERECHT | TUSSENGERECHT | TUSSENGERECHT
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

CANNELONI

met bospaddestoelen | zoetzure pompoen | schuim van gerookte yoghurt

EITJE

63 graden eidooier | truffel | aardappelkaantjes | Hollandaise schuim

IJSHOORNTJE

Ganzenlever mousse | calvados appel

ZALM

Rouleaux | gerookte zalm | King krab | groene appel

HERT

Bitterbal van hert

Voorgerechten

HEILBOT | 14.50

Carpaccio van gerookte heilbot | tomerry | bieslook | zee kraal | Frissee
passievrucht tuille | crème van nori | yuzu gel

CANNELONI | 11.50

Van geroosterde knolselderij | paddenstoelen | truffel | zoet-zure pompoen
schuim van Parmezaanse kaas & Yoghurt

PASTRAMI | 14.50

Dun gesneden gepekeld en gerookte runderborst | tomerry | tomaat-citrus-paprika relish
cashewnoten | kruidensla | krokante schotten van truffel- aardappel

BOUILABAISSE | 15.50

Rijk gevulde vissoep op basis van schaaldieren, tomaat en Pernod | crostini met kruiden

Hoofdgerechten

KABELJAUW | 23.50

Mousseline | postelein | Schaaldieren jus | Hollandse garnalen | kalamansi gel
krokant van kabeljauw huid

RISOTTO | 22.50

Truffelrisotto | geroosterde aardpeer | pastinaak | 63 graden eidooier | verse truffel
kastanje champignons | schuim van Cepes | bieslook

HERT | 25.50

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

VOOR ERBIJ

Parmezaanse truffel frites | 4.95

Desserts

APFELSTRUDEL | 9.50

Appel | peer | vanille saus | kaneelijs

SHORTBREAD | 9.50

Caramel | chocolade | amarena kersen gel | frambozen sorbet | frambozengelei

GRAPEFRUIT | 9.50

Taartje van grapefruit | gel van appel & limoen | gebakken witte chocolade | Italiaans schuim

HUISGEMAAKTE FRIANDISES | 9.50

Koffie of thee | huisgemaakte bonbons en zoetigheden

KAASPLATEAU | 13.50

Een selectie van buitenlandse en regionale kazen geserveerd met kweeperencompote

TIP VOOR ERBIJ | Pedro Ximenez

Voor de kids

TOMATENSOEP | 6.50

Huisgemaakte tomatensoep | breekbrood

KINDER STEAK | 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