

Voorgerechten

Verse waddenoester met vinaigrette van mandarijn , sjalot , citroengras , rode peper en
thaise basilicum
€4,50 p/st

Speltbol met paddenstoelenboter olijfolie en zeezout
€7,25

Gerookte paling op briochetoast met bereidingen van rode biet , groene kruiden en
beurre blanc saus
€15,95

Gebakken coquilles met bloemkoolbereidingen , zoetzure sjalot , krokante hazelnootjes en
een ostendaise saus met vadouvan
16,25

Steak tartaar van eilander rundvlees met -20 gegaarde eidooier , oost indische kers , gepofte
quinoa en eekhoortjesbrood
€15,50

Geitenkaas op brioche toast met bereidingen van rode biet , groene kruiden en
beurre blanc saus
€14,50

3 bereidingen van knolselderij , een schuimige veloute, frisse salade en krokant
€10,50

Hoofdgerechten

Ierse diamanthaas met aardappelmousseline , bereidingen van knolgroenten , duxelles en truffeljus
29,50

Supplement krokant gebakken zwezerik 6,50
Supplement gebakken eendenlever 8,50
Supplement gebakken bloedworst 3,00

Gebakken hollandse eendenborst met aardappelmousseline, kruidige zuurkool met spek , dragon , cantharellen en portjus
€26,50

Gebakken heilbotfilet met citroen risotto , spinazie , koolrabi , hollandse garnaal en champagne beurre blanc
25,50

Dry aged rode biet met bereidingen van knolgroenten , dragon , duxelles en een reductie van rode biet met specerijen
25,50

Kruidenrisotto met gestoofde venkel , snijbiet , gepocheerd ei en geroosterde zonnebloempit
24,50

Bijgerechten

verse friet met huisgemaakte mayonaise
€4,50

ovenaardappelen met beurre noisette en tuinkruiden
€4,50

oma's salade (kropsla / sjalot / tomaat / crouton / ei / slasaus / azijn
€3,95

Dessert

Millefeuille met een mousse van hazelnoot , duindoornbes , caramel en koffie roomijs
14,50

Dame blanche met vanille ijs , chocoladesaus , guinness salted caramel , bros chocolade en
slagroom
€9,50

Selectie van 5 europese kazen met crackers en confiture
€17,50