



Old	
Voorgerecht	
Eend	
eend-rode kool-hoisin-jasmijn	
Hoofdgerecht	
Shortrib	
shortrib-bbq-winterse groente	
Nagerecht	
Appel	
appel-gegrild-karamel-kardemom-crème suisse	
New	
Voorgerecht	
Zalm	
zalm-geconfijt-prei-hummus	
Hoofdgerecht	
Zeebaars	
zeebaars-paddenstoel-venkel-dille	
Nagerecht	
Kastanje	
Kastanje-passievrucht-aardpeer	
Veggie	
Voorgerecht	
Wortel	
wortel préparé-wasabi-gepocheerd ei	
Hoofdgerecht	
Paddenstoel	
koningsoesterzwam-pompoen-pinda-curry	
Kaas	
Ambachtelijke kazen	
3 soorten kaas-notenbrood-wijngelei	
Bib-Gourmandmenu	
3 gangen door u gekozen	39
3 gangen wijnarrangement	19.5
3 gangen mini wijnarrangement	12.5

A LA CARTE

Brood	
brioche-losgeslagen boter-zeekraalzout olijfolie	6.5
Voorgerecht	
2 Oesters	
naturel-rode wijnazijn-sjalot-citroen Carpaccio van hert	6
Hert-zoet zure groenten truffel-miso	17.5
Tussengerecht	
Bisque	
gamba's-venkel	14.5
Octopus	
octopus-zeekraal-bloemkool-dashi	19.5
Zwezerik	
zwezerik-koffie-pastinaak	18.5
Hoofdgerecht	
Ossenhaas	
ossenhaas-groenten-jus de veau	36.5
Octopus	
octopus-zeekraal-dashi-bloemkool	32
Tarbot	
tarbot-knolselderij-truffel	34.5
Biet Wellington	
biet-paddenstoelen-vegetarische jus	29.5
Lekker erbij	
Lever	
bio eendenlever - gebakken	9
Frieten	
boerenfriet - basilicummayonaise - parmezaan	6.5
Kaas	
5 soorten kaas-chutney-brood-gelei	16.5
Dessert	
Roos	
roos-witte chocolade-mango-lychee	14