



## VOORGERECHTEN

<b>GEROOKTE ZALM, WASABI KUIT &amp; KEWPIE MAYONAISE</b> Licht gebrande huisgerookte zalm met koolsla, wasabi kuit, kewpie (Japanse) mayonaise Fijngesneden bosui (mosterd, eieren, sulfiet, vis)	€15,-
<b>KALFSSTAARTSTUK, B.G.E.&amp; BASILICUM DRESSING</b> Kalfsstaartstuk van de Big Green Egg geserveerd met croutons en basilicum dressing (mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€14,-
<b>WILD ZWIJN HAM, KWEEPEER &amp; CRANBERRIES</b> Licht gerookte wild zwijn ham met een chutney van kweepeer en cranberries (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten)	€14,-
<b>PANNACOTTA, FOREL &amp; GROENE KRUIDEN</b> Pannacotta van gerookte forel met groene kruiden, zoetzure red meat radijs en gele curry dressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet, vis )	€15,-
<b>TOREN AUBERGINE, COURGETTE EN RODE UIEN</b> Toren van aubergine, courgette met feta, olijven en gekarameliseerde rode uien mayonaise geserveerd met naanbrood (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€14,-
<b>ROSBIEF, GELE BIETEN &amp; PARMEZAANSE KAAS</b> Gebraden rode rosbief met gele bieten spaghetti, Parmezaanse kaaskoekje en granaatappeldressing (lactose, mosterd, eieren, sulfiet)	€15,-



## TUSSENGERECHTEN

<b>GEBAKKEN COQUILLES, HAM KROKANT &amp; ACETO SAUS</b> Gebakken coquilles met gerookte ham krokant en romige aceto saus (lactose, sulfiet, schelpdieren)	€12,-
<b>PARELGORT, DOPERWT &amp; CHIPOTLE</b> Torentje van parelgort, doperwt, zontomaat en chipotle mayonaise (sulfiet, gluten, eieren, mosterd)	€8,-





## TUSSENGERECHTEN

- MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK** €8,-  
Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook  
(lactose, mosterd, sulfiet)
- BISQUE, GROENE KRUIDEN OLIE & GAMBA** €10,-  
Romige kreeftensoep, met groene kruiden olie en gamba snippers  
(sulfiet, schaaldieren, lactose)

## HOOFDGERECHTEN

- KABELJAUWLOIN, PEULEN & ZONTOMAAT BEURE BLANC** €22,-  
Op de huid gebakken kabeljauwloin met peulen en gepofte gele paprika verrijkt met zontomaten beurre blanc saus  
(lactose, vis, sulfiet)
- TOURNEDOS, SNIJBONEN & ZWARTE PEPER JUS** €26,-  
Gebakken tournedos van de ossenhaas met snijbonen en gebakken rode uien geserveerd met zwarte peper jus  
(lactose, sulfiet)
- GNOCCHI, TOMAAT & PESTO** €22,-  
Gepocheerde gnocchi met zongedroogde tomaten, verse doperwten, mozzarella, pijnboompitten en basilicum pesto roomsaus  
(lactose, mosterd, eieren, sulfiet, gluten) 
- ZEEBAARS, BOSPEEN & KARDEMOM SAUS** €22,-  
Gegrilde zeebaars met geglaceerde bospeen en romanesco bloemkool verrijkt met een kardamom saus  
(lactose, vis, sulfiet)
- EENDENBORST, VENKEL & HOISIN JUS** €22,-  
Gebraden tamme eendenborst met gele venkel, pastinaak crème en hoisin koriander jus  
(lactose, sulfiet)
- SNOEKBAARS, CHIOGGIA BIET & MOSTERD DRAGON SAUS** €22,-  
Op de huid gebakken snoekbaarsfilet met chioggia biet, mais en grove mosterd dragon saus  
(lactose, sulfiet, mosterd)



## DESSERTS

<b>BRAMEN BAVAROIS, KANEEL TUILLE &amp; VICE VERSA IJS</b> Bramen bavarois met gele appel parisienne, kaneel tuille en chocolade vice versa ijs Met witte chocolade scherven (lactose, eieren, sulfiet, gluten)	€7,50
<b>CITROEN CREME BRULEE, REDVELVET SPONGECAKE &amp; HANGOP</b> Creme brulee van citroen met redvelvet spongecake, hangop en amarenen kersen ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren)	€7,50
<b>CHOCOLADE TAARTJE, GEPOCHEERDE PEER &amp; FRAMBOZEN IJS</b> Chocolade taartje met gepocheerde peer, hazelnoten saus en frambozen ijs (lactose, sulfiet, gluten, eieren, noten)	€7,50
<b>KOKOS, MANGO &amp; PASSIEVRUCHTEN SAUS</b> Kokos pannacotta met pandan kokos crunch, mango sorbet en passievruchten saus (lactose en glutenvrij)	€7,50
<b>KAASPLANK, JAM &amp; VIJGENTAART</b> 6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, sulfiet, gluten, noten)	€12,50
<b>FRIANDISES</b> Voor bij de koffie, per persoon	€2,50