

## **- DINER -**

17:00 tot 22:00

### **- Voorgerechten -**

**OESTERS**, Bisque Hollandaise, selderij (4 stuks)

**CEVICE VAN WITTE VIS**, jalapeñoschuim, avocado, abrikoos

**GEROOSTERDE PREI**, gekruide oesterzwam, appel-uien crème (veganistisch)

**RODE BIET**, zure room, dille, gerookte makreel (veganistische optie)

**HUISGEMAAKTE BRESAOLA CARPACCIO**, anchovis, parmezaan, rucola, hazelnoot

### **- Hoofdgerechten -**

**OCTOPUS**, gebakken aardappel puree, paprika, zilver ui

**GECONFIJTE EEND**, zoete aardappel, hoison eendenjus, chilipeper

**BLONDE D'AQUITAINE**, gerookte aardappelpuree, prei, boerenkool,

wilde champignons, pepersaus +5

**RAMEN**, miso bouillon, BBQ paksoi, geglazuurde gebakken tofu, chili olie (veganistisch)

### **- Nagerechten -**

**TEGRILDE BANAAN**, caramel, bruine botercrumble, citroengras roomijs  
(veganistische optie)

**CREME BRULEE**, geitenkaas, Savah likeur, amandelcrumble, frambozengel

**TIRAMISU**, amaretto, cacao

**TWEE KAZEN**, compote, fruitbrood +2,5

### **Menus:**

*Driegangenmenu (voor hoofd na) 40 Wijnarrangement +19  
Viergangenmenu (voor voor hoofd na) 48 Wijnarrangement +22  
Zuurdesembrood met tapenade bij elk menu inbegrepen*

### **A La Carte:**

*Voorgerecht 14 Hoofdgerecht 23 Dessert 10  
Zuurdesembrood met tapenade 3,5 per persoon*

*Al ons brood komt uit eigen bakkerij  
Als je een allergie hebt laat het ons even weten*