

- 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-uiencrème (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, eendenjus, chilipeper

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

wilde champignons, pepersaus +5

LINZENSTOOF, gerookte biet, gebakken spruitjes (veganistisch)

- Nagerechten -

WITTE CHOCOLADE CHEESECAKE, frambozen coulis

TIRAMISU, amaretto, cacao

POMPOEN MERINGUE TAART, Italiaanse meringue, cocosnoot (veganistisch)

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