

Culinaire keuze van de Chef

Onze keukenbrigade stelt maandelijks een heerlijk menu samen met producten van het seizoen waarmee wij u graag verwennen.

Geniet van de lekkerste smaken, de mooiste creaties en de beste producten!

4-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 20:30) € 54,50

5-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) € 64,50

6-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) € 74,50

Voorgerechten

Oesters (per 2) € 8,50

Zeeuwse Creuses, 1x klassiek met citroen en verse peper
1x met soya/hoi-sin en zoetzure koolrabi

Pieterman € 17,50

Pieterman met een aardappel/ palingsalade en crème van bosui

Wild zwijn € 19,50

Terrine van wild zwijn en eendenlever met chutney van abrikoos,
cranberry en pistache

Rund € 18,50

Steak tartaar met oude kaas, caesar crème, brioche en bieslookolie

Eend € 17,50

Rouleau van wilde eend met gekonfijte bout, blauwe bes, Port,
appel en zuurkool

Paddenstoelen (vegetarisch) € 15,50

Combinatie van paddenstoelen met Roquefort, roodlof, suikersla en noten

Tussengerechten

Zwijnswang € 17,50

Zacht gegaarde wang van wild zwijn met risotto, bospeen, oude kaas
en jus van bockbier

Rendang (ook in vegetarische variant verkrijgbaar) € 17,50

Kalfsrendang met paksoi, enoki, mango en tom kha kai saus
(Vegetarisch; Spitskoolrendang met paksoi, enoki, mango en saus van citroengras)

Zwezerik € 17,50

Krokant gebakken zwezerik met pompoen, portstroop en truffeljus

Hoofdgerechten

Snoekbaars <i>Snoekbaars met pompoen, courgette, basilicum en saus van limoenblad</i>	€ 28,50
Forel <i>Forel met spinazieflan, zoetzure biet, knolselderij en beurre-blancsaus</i>	€ 26,50
Hert & stoof <i>Hertenrug met wildstoof, boerenkool, stoofpeer en jus van eekhoorntjesbrood</i>	€ 29,50
Tournedos <i>Tournedos van ossenhaas met seizoensgroenten en Hollandaise saus</i>	€ 37,50
Stoof (vegetarisch) <i>Stoofpotje van winterse groenten met peer en cantharellen</i>	€ 24,50

Apart te bestellen garnituren

<i>Portie friet met mayonaise</i>	€ 4,50
<i>Frisse salade</i>	€ 4,50

Nagerechten

Tiramisu <i>Tiramisu op onze wijze met ijs van Baileys</i>	€ 12,50
Cheesecake <i>Cheesecake van stoofpeer met glühweingel en ijs van amandel</i>	€ 12,50
Zoete verrassing van de Chef <i>Maandelijks wisselend dessert van de Chef</i>	€ 12,50
Selectie van Kazen <i>Een selectie van Nederlandse kazen met venkel brioche en kweeper gelei</i>	€ 15,00
Special Coffee : Irish, French, Italian, Spanish..... met friandises	€ 13,50

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten aan waar nodig! **