



BIJ HET APERITIEF
Zeeuwse Oesters, per stuk ~ 3.50

Bordje **Charcuterie**, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 15,90

MENU

VOOR

Gezouten en licht gerookte **zeebaars**, geroosterde biet, waterkersbouillon
of

Salade van rettich, falafel van spinazie en lenteui, shiitakes, geraspte tofu
of

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~

TUSSEN

Prei, oesterzwam, béarnaisesaus, geschaafde hazelnoot
of

Kabeljauw, cavalo nero, beurre blanc met citroengras, gember, pompoencrème

TUSSEN

Koningszwam, gepocheerd eitje, tagliatelle van knolselderij, daslooksaus
of

Buikspek van het Baambrugs big, bloedworst, crème van witte bonen, rode biet

HOOFD

Gepofte **koolrabi**, fetakaas, bouillon van gedroogde paddestoelen, monniksbaard
of

Gebraden **Ree** biefstuk, cime di rapa, crème van koolraap, loempia met ree
of

Gegrilde **Ribeye** (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade - supplement € 7.50

NA

Mousse van pure **chocolade**, kweeper
of

Mandarijnbarois, sinaasappelsorbet, koffie-olie
of

Kaas supplement € 3.50

Extra te bestellen: portie frites met mayonaise ~4.50



PRIJZEN

PRIJZEN

3 gangen incl. dessert € 45

3 gangen zonder dessert € 52

4 gangen incl. dessert € 56

4 gangen zonder dessert € 59.50

5 gangen € 63.50

*Al onze groenten, vlees en zuivel zijn afkomstig van boeren die met respect voor dier en voor het milieu werken
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten*

Op vrijdag en zaterdag serveren wij minimaal een 4 gangen menu.