



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

Gekarameliseerde **knolselderij**, saus van gedroogde paddenstoel en karnemelk

of

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

HOOFD

Geroosterde **spitskool**, wortel, currycrème, limoenchips

of

Roodpootpatrijs, crème van kippenlevers, gerookte sjalot

of

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

NA

Semifreddo met laurier, thijm, citroenverveine en munt, gedroogde blauwe bessen, olie van jeneverbes

of

Mandarijn bavaois, chocoladeijs, koffie-olie

of

Kaas supplement € 3.50

Extra te bestellen: portie frites met mayonaise ~4.50



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