



BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse **Oesters**, per stuk ~ 4

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

MENU

VOOR

Suikersla, avocado, uitgebakken panko, tomaat, kiemgroenten

of

Zacht gegaarde **forel** (beekridder), witlof, jus van bleekselderij, komkommer en granny smith

of

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

TUSSEN

Lasagne van bospaddestoelen, ponzu - misosaus

of

In citroenboter gegaarde **scholfilet**, aardappelschuim met gerookte olijfolie, peterseliecoulis

HOOFD

Diverse bereidingen van **pompoen** met saffraanbeurre-blanc

of

Gebraden **biefstuk van hert**, pasteitje met gestoofd hertenvlees, geglaceerde rode biet, truffel

of

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

NA

Dadelcake, cremeux van hazelnoot, saus van hazelnotenmelk en vanille, vanilleijs

of

Kaas (suppl. € 4)

Extra te bestellen: portie frites met mayonaise ~ 4.50



PRIJZEN

3 gangen incl. dessert.	€ 45
3 gangen met tussengerecht.	€ 52
4 gangen	€ 59.50
5 gangen	€ 65

*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