

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

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.