



MENU

VOOR

*Gezouten en licht gerookte **zeebaars**, geroosterde biet, waterkersbouillon*
of
*Salade van rettich, **falafel** van spinazie en lente ui, shiitakes, geraspte tofu*
of
***Tartaar** van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~*

TUSSEN

***Prei, oesterzwam**, béarnaisesaus, geschaafde hazelnoot, truffel*
of
***Kabeljauw**, cavalo nero, beurre blanc met citroengras, gember, pompoencrème*

TUSSEN

*Ravioli met rode **biet**, olijf, ricotta, walnotensaus*
of
***Buikspek** van het Baambrugs big, bloedworst, crème van witte bonen, rode biet*

HOOFD

*Gepofte **koolrabi**, fetakaas, bouillon van gedroogde paddenstoelen, 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
***Mandarijn**bavarois, 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.