



MENU

LEKKER BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse Oesters per stuk ~ 4.50

Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 15.90

VOOR

Salade van groene en gele courgette, rettich, ricotta, krokante aardappelpel, bosui
of

Ceviche van harder, bouillon van tomaat, lievevrouwebedstro, flammkuchessoufflé,

TUSSEN

Gebakken zeebaars, flan van doperwten en munt, citroencrèmesaus met oost-indische kers

TUSSEN

Tartelette van brickdeeg, ratatouille, mozzarellaschuim, basilicumcrème

HOOFD

Shortrib van het Gasconnerund, geglaceerde bospeen, cantharellen, crème van gerookt spek
of

Vis van de dag

NA

In vlierbloesemjus gemarineerde aardbeien, aardbeienroomijs, klaverzuring,
of

Kaas van onze kaaswagen (suppl. 5.50)

ALTIJD IN HUIS

Tartaar van Gasconnerund, bieslookcrème, gebakken kwarteleitje ~15.90
Kan ook als hoofdgerecht met frietjes ~22.50

Gegrilde Ribeye (Gasconnerund) frietjes , groene salade 33.50
Als ribeye in het menu gerserveerd wordt rekenen wij een supplement 9

Extra portie frites € 4.50



MENU VEGETARISCH

VOOR

Salade van groene en gele courgette, rettich, crème fraîche, bieslook

TUSSEN

Tartelette gevuld met ratatouille, schuim van mozzarella, basilicumcrème

of

Lasagne van bospaddestoelen, XO saus

HOOFD

Enokipaddestoel in tempuradeeg, soya shiitake, snijbonen, saffraanbeurre blanc, bosui

NA

In vlierbloesemjus gemarineerde aardbeien, aardbeienroomijs, klaverzuring,

of

Kaas van onze kaaswagen (suppl. 5.50)

Extra portie frites € 4.50



PRIJZEN

4 gangen 59.50

5 gangen 69.50

6 gangen 79.50

*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