

MENU

LEKKER BIJ HET APERITIEF

Ierse **Oesters**, per stuk ~ 4.50

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

VOOR

Waldorfsalade met rivierkreeft, radijssoorten en walnotencrème

TUSSEN

Gebakken **kwartelfilet**, diverse bereidingen van bloemkool, dukkah, jus van gevogelte en bokbier

TUSSEN

Lasagne van bospaddestoelen, saus van miso en ponzu

HOOFD

Heilbot gegaard in beurre noisette, geroosterde koningszwam, tagliatelle met Parmezaan en truffel, Vichyssoise saus

of

Zacht gegaarde wang van het **Gasconnekalf**

NA

Mousse van bloedsinaasappel, geroosterde witte chocolade, blondie, klaverzuring en ijs van bloedsinaasappel

of

Kaas van onze kaaswagen (suppl. 5.50)

Uiteraard is er een mogelijkheid tot een volledig vegetarisch menu.

ALTIJD IN HUIS

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 15,90

Deze tartaar kan ook als hoofdgerecht met frietjes geserveerd worden ~ 22,50

Gegrilde **Ribeye** (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 33,50

Als ribeye in het menu besteld wordt dan rekenen wij een suppl. van € 9

Extra portie frites € 4.50

PRIJZEN

3 gangen incl. dessert.	€ 49,50
3 gangen met tussengerecht.	€ 54
4 gangen	€ 59.50
5 gangen	€ 69.50

*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