



# MENU

## VOOR

Salade van boerenkool, pompoen, labneh, amandelen en honingdressing

## TUSSEN

Skreifilet uit de oven, preisalade, beurre blanc, oester

*Of*

Crème van peterseliewortel en Vacherin Mont d'or, uitjes in balsamico, bouillon van gedroogde paddenstoel en ui

## TUSSEN

Boerderijkip, makreel, romige jus van gevogelte en gerookte makreel, aardappelmousseline

*Of*

Ravioli van koolrabi, crème van knolselderij, morilles

## HOOFD

Diamanthaas, compôte van rode ui, crème van knolselderij, schorseneren

*Of*

In de oven gegaarde spitskool, beurre blanc met Parmezaanse kaas, flowersprouts

## NA

Chocolade en bloedsinaasappel

*Of*

Kaas

€ 45 3 gangen

€ 52.50 4 gangen

€ 59.50 5 gangen

## ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 3.50

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

*Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 14,90*

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

*Gegrilde Ribeye (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 32.50*

*portie frites met mayonaise ~ 4.50*