

Culinaire keuze van de Chef

Onze Chefkok Dylan van Echten stelt met zijn keukenbrigade maandelijks een heerlijk menu samen met producten van het seizoen waarmee wij u graag verwennen.

Geniet van de lekkerste smaken, de mooiste creaties en de beste producten!

4-Gangen Menu van de Chef € 54,50

5-Gangen Menu van de Chef € 64,50

6-Gangen Menu van de Chef € 74,50

Voorgerechten

Oesters (per 2) € 8,50

Zeeuwse Creuses, 1x klassiek met citroen en verse peper
1x met soya/hoi-sin en zoetzure koolrabi

Tonijn € 18,50

Tataki van tonijn met asperge, crumble van limoen en wasabi-ijs

Zeebaars € 16,50

Ceviche van zeebaars met doperwt, fregula en gerookte paprika

Rund € 18,50

Steak tartaar met oude kaas, pesto, brioche en ansjovis

Lam € 17,50

Dungesneden lamsham met gerookte asperge, daslook en zwarte knoflook

Avocado (vegetarisch) € 15,50

Cremeaux van avocado met linzen, kidneybonen, burrata en pittige tomaat

Tussengerechten

Aspergesoep € 9,50

Aspergesoep met gerookte zalm

Surf en Turf € 17,50

Combinatie van rund met gamba, bieslook, piccalilly en Hollandaise saus

Rendang € 17,50

Kalfsrendang met koolrabi, enoki, mango en tom kha kai saus

Vechtdalei (vegetarisch) € 12,50

Gepocheerd ei met truffel, doperwt en lauwwarme bieslookvinaigrette

Hoofdgerechten

Kabeljauw	€ 28,50
<i>Kabeljauw met aardappel, asperge, spinazie en champagnesaus</i>	
Heilbot	€ 26,50
<i>Heilbot met knolselderij, roodlof, hazelnoot en saus van beurre noisette</i>	
Kalf en Rund	€ 29,50
<i>Ossenhaas met kalfssukade, ratatouille, asperge en stroganoffsaus</i>	
Ree	€ 27,50
<i>Reebiefstuk met roti van ree, aardappel en eigen jus</i>	
Tournedos	€ 37,50
<i>Tournedos van ossenhaas met asperge en Hollandaise saus</i>	
Asperges flamande	€ 27,50
<i>Klassieke asperges flamande met krieltjes, ei, ham en Hollandaise saus</i>	
Gepocheerde peer (vegetarisch)	€ 24,50
<i>Taartje van gepocheerde peer met gruyère, asperge en wortel-gembersaus</i>	

Apart te bestellen garnituren

<i>Portie friet met mayonaise</i>	€ 4,50
<i>Frisse salade</i>	€ 4,50

Nagerechten

Aardbei en rabarber	€ 12,50
<i>Mousse van aardbei met rabarberschuim, verveine en vanille-ijs</i>	
Citroen en pistache	€ 12,50
<i>Lemon curd met citroengras, pistache en citroen sorbet</i>	
Zoete verrassing van de Chef	€ 12,50
<i>Maandelijks wisselend dessert van de Chef</i>	
Selectie van Kazen	€ 15,00
<i>Een selectie van Nederlandse kazen met venkel brioche en kweeper gelei</i>	
Special Coffee : Irish, French, Italian, Spanish..... met friandises	€ 13,50

**** Heeft u een allergie?**

Laat het ons weten, dan passen wij onze gerechten aan waar nodig! **