

Culinaire keuze van de Chef

Onze keukenbrigade stelt 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 (te bestellen tot 20:30) **€ 57,50**

5-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) **€ 67,50**

6-Gangen Menu van de Chef (te bestellen tot 19:30) **€ 77,50**

Voorgerechten

Oesters (per 2) € 9,00

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

Zalm € 19,50

3 bereidingen van zalm met mosterdkaviaar, zoetzure komkommer
en gerookte crème

Rode mul € 19,50

Gebrande rode mul met parelcouscous, krokante kappertjes
en zongedroogde tomaten

Hert € 19,50

Tataki van hert met blauwe bessenchutney, fregula, rode biet, appel
en truffelkrokant

Wild € 19,50

Wildpaté met vossenbessen, groene asperge, gel van mango, cantharellen
en een pistachecrumble

Rode biet (vegetarisch) € 17,50

Gerookte biet met Lazuli kaas, balsamicostroop, peer en gepofte quinoa

Tussengerechten

Coquille & Langoustine € 19,50

Gebakken coquille en langoustine met kreeftensaus

Hazenpeper € 17,50

Hazenpeper met pompoen en spruitenbladeren

Zwezerik € 19,50

Krokant gebakken zwezerik met truffeljus

Hoofdgerechten

Kabeljauw	€ 29,50
<i>Op de huid gebakken kabeljauw met bloemkool, gestoofde prei, hazelnoot en beurre noisette saus</i>	
Vis van de Chef	€ 29,50
<i>Onze Chef gaat naar de markt en neemt mee.....</i>	
Hert	€ 32,50
<i>Hertenbiefstuk met king oyster, paddenstoelencrème en wildjus</i>	
Tournedos	€ 44,50
<i>Tournedos van ossenhaas met rode kool, gnocchi en truffeljus (*Met gebakken eendenlever; Meerprijs € 7,50)</i>	
Rund	€ 29,50
<i>Entrecôte van rund met gekarameliseerde spruitjes, king oyster en romige paddenstoelenjus</i>	
Paddenstoelen (vegetarisch)	€ 27,50
<i>Burger van paddenstoelen met pompoen, duxelles en saus van prei</i>	

Apart te bestellen garnituren

<i>Portie friet met mayonaise</i>	€ 5,50
<i>Frisse salade</i>	€ 5,50

Nagerechten

Terrine	€ 14,50
<i>IJsterrine van witte chocolade en pistache met stoofpeer, pistachecrème en een krokant van witte chocolade</i>	
Cremeux	€ 14,50
<i>Cremeux van pure chocolade met koffieparfait, hangop met maple syrup, hazelnootcrumble en panna cotta van karamel</i>	
Zoete verrassing van de Chef	€ 14,50
<i>Wisselend dessert van de Chef</i>	
Selectie van Kazen	€ 17,50
<i>Een selectie van Nederlandse kazen met venkel brioche en kweeper gelel</i>	
Special Coffee: Irish, French, Italian, Spanish.....	€ 13,50
<i>met friandises</i>	

**** Heeft u een allergie?**

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