

Diner

TE BESTELLEN VANAF 17.00

CHEF'S MENU

Geniet van een wisselend chef's menu, samengesteld met dagverse ingrediënten van het seizoen

3 gangen met soep **34.5** | 3 gangen met voorgerecht **38.5** | 4 gangen **44.5**



VOORGERECHTEN

Papadum met curry crème 	13
gegrilde aubergine haloumi	
Salade met in spek gebakken geitenkaas 	13
pecannoten honing	
Terrine van gekonfijte tamme eend	14
gedroogde abrikoos	
Rundercarpaccio	13
truffelmayo pijnboompitten Grana Padano	
In tempura gebakken gamba's	15
salade mango chutney	
Gegrilde tonijn op lauwwarme salade	15
noedels bosui soja sesamdressing	
Breekbrood met smeersels	8

SOEPEN

Romige soep van bospaddenstoelen 	8
Pompoensoep 	8
rode biet chipjes	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgarnituur en een salade of een compote

*Warme groente of extra's bijbestellen **3***

 *Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch besteld worden*

Heeft u een allergie? Meld het ons!



HOOFDGERECHTEN

Beefburger of Vegaburger 	21
brioche BBQ saus spek tomaat cheddarkaas	
Tournedos 180 gram + gamba's	32.5 + 7.5
jus van zwarte knoflook spekjes	
Rundersukade	25
knolselderijpuree truffeljus	
Hertenboutbiefstuk	28
saus van zwarte bessen	
Gegrilde varkenshaas	24.5
chimichurri	
Rouleau van kip	24.5
linguini saus van morilles	
Gebakken zalmfilet	25
romige zuurkool mosterdsaus	
Zwarte heilbot op andijvie stampotje	26.5
beurre blanc saus	
Linguini met paddenstoelen 	21
kruidenroomsaus Grana Padano	

NAGERECHTEN

Passievruchten monchoutaart	10
mango-passie sorbetijs	
Perencrumble met pecannoten	10
honing hazelnoot roomijs	
Taartje van witte chocolademousse	10
salted caramel	
Kaneelpanacotta	10
suikerbrood crisp kaneelijs	
Verwenkoffie	8