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 **35** | 3 gangen met voorgerecht **39.5** | 4 gangen **45**



VOORGERECHTEN

Seizoenssalade met geitenkaas 13
pompoen | pecannoten | ui

Tartaar van rode biet en parelcouscous 13
burrata | balsamico parels

Bitterballetjes van gekonfijte eend 14
sinaasappel gel

Gerookte zalm met krokantje 14
rucola olie

Gamba's en coquilles uit de oven 15
mango salsa

Rundercarpaccio 14
truffelmayo | pijnboompitten | Grana Padano

Breekbrood met smeersels 8

SOEPEN

Romige aardappelsoep 8
knolchipjes | truffelolie

Mosterdsoep 8
spekjes van droge worst

Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met friet en salade

extra portie **3.5**
extra warme groente **5**

Deze gerechten zijn vegetarisch
of kunnen vegetarisch besteld worden

Heeft u een allergie? Meld het ons!



HOOFDGERECHTEN

Beefburger of Vegaburger 22.5
brioche | uienmarmelade | spek | tomaat | cheddar

Gebakken tournedos met cantharellen 36.5
jus van bospaddestoelen

Hertenboutbiefstuk met jus van sjalotjes 29.5
aardappel/kastanje mousseline

Varkens ribroast van de grill 24.5
chimichurri

Spies van kippendij 24.5
roerbakgroente | sesam sojasaus

Gegrilde zalmfilet met beurre blanc 26.5
spinaziestamppotje | mosterd olie

Gebakken heilbot op puree van wortel 29.5
kappertjes | gebruineerde boter

Gnocchi met bospaddestoelen 24
gepocheerd eitje | kaas

NAGERECHTEN

Zwarte bessen cheesecake 10
vanille ijs

Crème brûlée met kaneel 10
stoofperen ijs

Chocolade brownie met hazelnootmousse 10
chocolade ganache

Appelcrumble met gedroogde vijgen 10
ahornsiroop en kaneel ijs

Verwenkoffie 7