



VOORGERECHTEN


GEROOKTE ZALM, PASSIE GEL & RED MEAT RADIJS Huisgerookte zalm met passievruchten gel, zoetzure komkommer, zalmforel kuit, paarse kool sla en red meat radijs (Vis)	€14,-
COQUILLE, CEVICHE & GRANNYSMITH Dungesneden coquille met limoen-vinaigrette, gedroogde ham krokant, Granny Smith bosui, rucola, saffraan kroepoek en roodlof (Schelpdieren, sulfiet)	€18,-
BRUSCHETTA, TOMAAT CONCASSE & BASILICUM MAYONAISE Krokant trammezini brood met groene kruidenroomkaas, tomaten concasse, basilicum mayonaise, aceto parels en limoengel (Gluten, sulfiet, mosterd)	€14,- 
RUNDERSTAARTSTUK, B.G.E. & ROZEMARIJN-KARAMEL Runderstaartstuk van de Big Green Egg met rozemarijn-karamel, granaatappel, Popcorn en zoetzure paprika (Sulfiet, mosterd, eieren)	€14,-
GELE BIETEN, TERRINE & GEITENKAAS Terrine van gele bieten en geitenkaas met olijven crumble, rode bieten hummus kervel mayonaise (lactose)	€14,- 
STEAK TARTAAR, 63°C EI & RODE UI Steak tartaar met een 63°C ei, Parmezaanse kaaskoekje, fijn gesnipperd rode ui en bieslook (mosterd, eieren)	€14,-

TUSSENGERECHTEN

OSSENSTAARTBOUILLON, RILETTE & PLATTE PETERSELIE Dubbel getrokken ossenstaart bouillon met ossenstaart rilette en fijngehakte platte peterselie (gluten, sulfiet)	€10,-
--	-------



TUSSENGERECHTEN

- MOSTERDSOEP, BACON & BIESLOOK €10,-
Romige mosterdsoep met uitgebakken bacon en fijngesneden bieslook
(Lactose, mosterd)
- COURTBOUILLON, BOSUI & BOSPEEN €10,-
Courtbouillon met fijngesneden bosui, bospeen en groene kruiden olie
(selderij) 

HOOFDGERECHTEN

- TOURNEDOS, COURGETTE & ROZE PEPER JUS €28,-
Gebakken tournedos van de ossenhaas met courgette brunoise, zoete aardappel
crème, gepofte zoete punt paprika olie en roze peper jus
(Lactose, sulfiet)
- KALFSHAAS, GELE BLOEMKOOL & PADDESTOELEN JUS €28,-
Gegrilde kalfshaas met gele bloemkool, pastinaak crème, drie kleuren paprika,
koolrabi en paddenstoelen jus
(sulfiet, lactose)
- KABELJAUW, BEURRE BLANC & GOTU KOLA OLIE €24,-
Kabeljauwloin gebruneerd met lamsoren korst, Chioggia bieten,
gestoofde prei, golden meiraap geserveerd met curry beurre blanc en gotu kola olie
(Vis, sulfiet, lactose)
- TONIJN, YUZU & GEMBER €24,-
Gegrilde tonijn met bosui, sesam, baby mais, red meat radijs, peulen, edamame
bonen en gember-Yuzu saus
(sulfiet, lactose)
- RISOTTO-KOEK, LOTUSWORTEL & KARDEMOM SAUS €24,-
Risotto koek met lotus wortel chips, bospeen, groene asperge, sjalotn sous vide gegaarde
rode biet en kardemom saus (lactose, gluten) 
- AARDAPPEL-TAART, WILDE SPINAZIE & ZONTOMATEN SAUS €24,-
Aardappeltaart met wilde spinazie, bospeen spaghetti, aubergine geserveerd met
zontomatensaus en basilicum olie (eieren, lactose) 



DESSERTS

PANNACOTTA, KERSEN & MANGO SORBET	€8,50
Pannacotta van kersen geserveerd met amarenen kersen, pandangel, gesuikerde amandelen en mangosorbet (Vegan dessert)	
ECLAIR, BANAAN STRACCIATELLA IJS & WITTE CHOCOLADE MOUSSE	€8,50
Eclair gevuld met witte chocolademousse, chocolade-rum saus, chocolade schotsen en banaan stracciatella ijs (Gluten, eieren, lactose)	
CHEESECAKE, BLAUWE BESSEN & BASTOGNE	€8,50
Blauwe bessen Cheesecake met een bodem van Bastogne koeken, marshmallow, rode bessen saus en koffie roomijs (Lactose, gluten, eieren)	
CHOCOLADE 'BAR', FRAMBOZEN BAVAROIS & ZWART SESAM ROOM IJS	€8,50
Chocolade 'bar' met frambozen bavarois, mangogel, merengue en zwart sesam roomijs (Gluten, lactose, eieren, sesam)	
KAASPLANK, JAM & VIJGENTAART	€15,-
6 soorten kaas, noten-rozijnen-vijgenbrood, jam en vijgentaart (lactose, gluten, noten)	
FRIANDISES	€4,50
Voor bij de koffie, per persoon	