

Menu Het Gerecht

Hamachi

papaya chutney | orzo pasta | soja en wortel vinaigrette

Coquille

Pastinaakcrème | zee egel | eringi paddenstoel | dashi gelei

Patrijs

foie gras | rode en gele biet | jus van calvados

Hert

schorseneren | rode kool | truffelsaus

Pure chocolade

Noten | sinaasappel sorbet | honing panna cotta

Wees tijdig met het aangeven van allergieën, zo kan onze chef hier creatief mee omgaan. Voor aanpassingen in het menu kan een meerprijs geteld worden.

Menu 3 gangen € 43,50 bijpassende wijn 3 gangen € 21,-

Hamachi - Herten rug - Pure chocolade

Menu 4 gangen € 52,50 bijpassende wijn 4 gangen € 28,-

Hamachi - Coquille - Herten rug – Pure chocolade

Menu 5 gangen € 65,- bijpassende wijn 5 gangen € 35,-

Kaas i.p.v. dessert €5,- supplement

(Tip, glaasje madeira)

À la carte

Voorgerechten

Hamachi papaya chutney orzo pasta soja wortel vinaigrette	€ 17,50
Knolselderij ui vadouvan pecorino v	€ 14,50
Rijk gevulde kreeftensoep basilicumboter zwarte knoflook	€ 17,50
Patrijs foie gras rode en gele biet jus van calvados	€ 18,50

Hoofdgerechten

Iberico varkenswang groene asperges kriebiersaus	€ 23,50
Kabeljauw saffraanrijst venkel sinaasappel	€ 24,50
Linzen pompoen paddenstoelen venkelsaus v	€ 19,50
Hert schorseneren rode kool truffelsaus	€ 27,50

Nagerechten

Amandelmousse appel calvados kaneel	€ 12,50
Pure chocolade noten sinaasappel sorbet honing panna cotta	€ 12,50
Diverse soorten kaas met notenbrood en druiven <i>(heerlijk met een glaasje madeira!)</i>	€ 14,50