

Chef's menu

geitenkaas

vijg | appel | roggebrood

corvina

citroengras | kokos | bulgur | miso

paella

tomaat | bisque | nobashi garnaal

buikspek

hoisinsaus | broccoli | piccalilly

eend

wortel | rode port | sinaasappel

kers

pure chocolade | yoghurt | dragon

*Kaas i.p.v. dessert € 5,- supplement
(Tip: glaasje madeira)*

Wees tijdig met het aangeven van allergieën en/of dieetwensen.
Voor aanpassingen in het Chef's menu kan een meerprijs geteld worden.

3 gangen € 38,50 wijnarrangement 3 gangen € 21,-
(niet op vrijdag- en zaterdag avond)
geitenkaas – eend - kers

4 gangen € 47,50 wijnarrangement 4 gangen € 28,-
geitenkaas – corvina - eend - kers

5 gangen € 57,50 wijnarrangement 5 gangen € 35,-
geitenkaas – corvina – buikspek - eend - kers

6 gangen € 66,50 wijnarrangement 6 gangen € 42,-
Hele menu

Specials

Kreeftensoep | daslook | toast | zwarte knoflook
€ 16,50 *Les Hauts Lalande* € 7

Iberico varkenswang | wortel | aardappel | biersaus
€ 23,50 *Oliver Zeter Merlot, St Laurent* € 7

Clafoutis | amandel | bosbes
€ 12,50 *Lu Aleatico Zanchi* € 6

Diverse soorten kaas met notenbrood en druiven
€ 14,50 *Madeira 5 years* € 5