

Voorgerecht

**GROENE TIJGER TOMAAT-BASILICUM-WITTE AMANDEL
BORAGE-CONSOMMÉ-NEDERLANDSE BURRATA CREME**
gebrande makreel

Tussengerecht (bij vier gangen)

**GEPOFTE AUBERGINE-NOTEN DUKKAH-PUNTPAPRIKA-
COURGETTE-BELPER KNOLLE**

Hoofdgerecht

**GEMARINEERDE RETTICH-LENTE UI-INGELEGDE KERSEN
BEURRE BLANC-TOPINAMBOER**
Hollandse boerderij eend

HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE
vijgenbrood-vijg/zwarte peper-ui
(los €12,50, i.p.v dessert: extra €5.00)

Dessert

**CURD VAN WILDE PERZIK-ROZE PEPER-AMANDEL
FINANCIER-VERVEINE-OLIJFOLIE**

Menu

3 gangen €37.50* / €42.50 (voor/tussen/hoofd)
4 gangen €42.50* / €47.50 (voor/tussen/hoofd/dessert)

Wijnarrangement per glas, per gang €6.50
BOB-wijnarrangement per glas, per gang €4.00

* = vegetarisch