

Voorgerecht

**SELECTIE VAN VERSCHILLENDE RADIJZEN-PICCALILLY
CRÈME-VENKEL-VINAIGRETTE VAN DILLE**

BBQ black tiger garnaal

1e tussengerecht (bij drie gangen)

**FONDANT VAN AARDAPPEL-AUGURKENGEL-CREME VAN
EIDOOIER-ROOKWORTEL-CRISPY GROENE
KOOL-MOSTERDZAAD**

2e tussengerecht (bij vijf gangen)

**SCHUIMIGE, VERBRANDE & KROKANTE
MAIS-POLENTA-ROZIJNEN-DADEL-SHERRYAZIJN**

3e tussengerecht (bij zes gangen)

**BBQ KOOLRAAP-GRANNY SMITH-HAZELNOOT-INGELEGDE
RETTICH-BEURRE BLANC**
verschillende soorten viskuit

Hoofdgerecht

**TARTAAR VAN DOPERWT-GROENE ASPERGE-
GEKARAMELISEERDE ZOETE UI-GREMOLATA VAN
SALIE-ARTISJOK**

gebakken kalfshaas met dragon

Kaas

HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE
vijgenbrood-huisgemaakte chutney-walnoot
(los €12,50, i.p.v dessert: extra €5.00)

Dessert

**KERSEN CLAFOUTIS-VLIERBLOESEM-HAVERCRUMBLE-GEL
VAN KERSEN-MASCARPONE**

Menu

3 gangen €37.50*/€42.50 (radijs/aardappel/doperwt)
4 gangen €42.50*/€47.50 (radijs/aard/doperwt/dessert)
5 gangen €50.00*/€55.00 (rad/aard/mais/doperwt/dessert)
6 gangen €57.50*/€62.50 (volledig menu)
7 gangen €70.00*/€75.00 (volledig menu + kaas)

Wijnarrangement per glas, per gang €7,00
BOB-wijnarrangement per glas, per gang €4,00

all-in menu

4 gangen	€75.00* / €80.00
5 gangen	€85.00* / €90.00
6 gangen "Gouden pollepel menu"	€95.00* / €100.00
7 gangen	€110.00*/€115.00

All-in menu = (huis)aperitief, amuses, tafelwater, wijnarrangement en koffie compleet.

* = vegetarisch