

Menu

Voorgerecht

HUZAREN SALADE-GEKONFIJTE AARDAPPEL-KWARTEL EI-GEROOKTE APPEL-DRAGON-WORTEL

zacht gegaarde kalfswang

1e tussengerecht (bij drie of vier gangen)

SPRUIT OP STAM-VADOUVAN MASALA-AMANDEL-RETTICH-GORDAL OLIJF

2e tussengerecht (bij vijf gangen)

GEPOFTE KOOLRABI-VEGAN CRÈME FRAICHE-PAPRIKA-BISQUE

3e tussengerecht (bij zes gangen)

TARTELETTE-SCHUIMIGE EPOISSES-HOLLANDSE CHIMICHURRI-INGELEGDE SJALOT

Hoofdgerecht

STRUCTUREN VAN BIET-RODE KOOL-KERSTBOOM-KAFFIR LIMOEN BBQ hert

Kaas

SELECTIE VAN HOLLANDSE KAZEN & OMSTREKEN vijgenbrood-huisgemaakte chutney-walnoot (los €15.00, i.p.v dessert: extra €7.50)

Dessert

PURE CHOCOLADE TAART-MANDARIJN-PORT-PRUIMEN-THIPPILI PEPER GANACHE

3 gangen €37.50*/€45.00 (huzaren/spruit/biet)
4 gangen €45.00*/€52.50 (huzaren/spruit/biet/dessert)
5 gangen €55.00*/€62.50 (huzaren/spruit/koolrabi/biet/dess)
6 gangen €65.00*/€72.50 (volledig menu)
7 gangen €75.00*/€82.50 (volledig menu + kaas)

Wijnarrangement per glas, per gang €7,50
BOB-wijnarrangement per glas, per gang €4,00

all-in menu

4 gangen	€85.00* / €92.50	(bob -€6)
5 gangen	€100.00*/€107.50	(bob -€8)
6 gangen	€115.00*/€122.50	(bob -€10)
7 gangen	€130.00*/€137.50	(bob -€12)

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

* = vegetarisch