

Menu

Amuse van het huis

Voorgerechten

Vis: Gemarineerde coquilles / fregola / yuzu / kaffir

Vlees: Gerookte eendenfilet / witloofpesto / Jonagold / prei

Veggie: Bruschetta / peer / honing / espuma van Stilton

Hoofdgerechten

Vis: Lenghaas / groenten kakiage / citroen-saus / Roseval aardappel

Vlees: Pigeon de Leon / oesterzwam / calvados / hasselback potato

Veggie: Romige ragout van knolselder / verse frietjes / witloof

Vlees (altijd op de kaart) + €5,00 : Filet pur / witloofsalade / verse frietjes

Keuze: Bearnaisesaus, champignonroomsaus of roze peperroomsaus

Desserts

Crème brûlée / witte chocolade / rood fruit

Vegan karamel appeltaart

Dame Blanche

Kaas van het moment met notenbrood + €10,00

3 gangen	65
Wijnarrangement bij 3 gangen	29,50
4 gangen (een extra voorgerecht)	77,50
Wijnarrangement bij 4 gangen	34