

Voorgerechten



GEROOKTE RODE BIETEN (V)

gekarameliseerde geitenkaas | walnoot | rucola | aceto balsamico

ZALMTARTAAR

aardappelsalade | haringkuit | Savora mosterdmayonaise

BLINI'S GEROOKTE HEILBOT

kwarteleitje | gepofte quinoa | rode bieten mayonaise

HERTEN TATAKI - *wijntip: Pinot Noir, Rapaura*

puree van knolselderij | gekonfijte meloes-ui | appel
hazelnoot | kruidkoek | aceto teriyaki

CLASSIC CARPACCIO - rucola | parmezaanse kaas

zongedroogde tomaat | pijnboompitten | basilicum-mayonaise

Soepen



ITALIAANSE TOMATENSOEP (V)

basilicum | crème fraîche

KREEFTENSOEP

amandelschaafsel | crème fraîche | Noorse garnaltjes | bieslook

Warmetussengerechten

LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK - *wijntip: Marselan Appassito*

dadels | appelstroop | pastinaak | koningszwam

COQUILLES

avocado | vanille | limoen | schaaldieren jus



PADDENSTOELENRENDANG (V)

aardappelmousseline | pompoen | spicy pinda | kroepoek



*In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.
Heeft u een voedselallergie? Meld dit dan altijd bij onze medewerkers!
Scan de QR-code hiernaast om de allergenenkaart te bekijken.*



Hoofdgerechten



SPAGHETTI MET VERSE TRUFFEL (V)

rucola | bospaddenstoelen | oude kaas



MISO RISOTTO (V)

bospaddenstoelen | hazelnoten | pompoen | parmezaanse kaas

ZALMFILET & GAMBA'S

groene asperges | Roseval aardappel | basilicum olie | saffraan-Hollandaise

KABELJAUW & KOKKELS - *wijntip: Chenin Blanc, Longridge*

winterse groenten | kreeftenjus

PREMIUM KERST SCHNITZEL

bospaddenstoelen | champignon- of pepersaus naar keuze

PARELHOEN

hutspot mousseline | king boleet | parmezaanse kaas | truffeljus

EENDENBORST

aardappelmousseline | spruiten | calvadosjus

GEGRILDE HAZENRUGFILET - *wijntip: St. Émilion Grand Cru, Château Peymouton*

rode kool | stoofpeertje | portjus

TOURNEDOS (200 gram)

seizoensgroenten | roze peperjus

Desserts

KOFFIE OF THEE NAAR KEUZE

met diverse zoete lekkernijen

KERST DESSERT - *wijntip: Moscato D'Asti, Moscatel Floralis*

een feestelijke selectie van diverse zoetigheden

KAASPROEVERIJ - *wijntip: Tawny Port, Conde de Monsul*

Pierre Robert | Shropshire Blue | Sainte Maure

€ 62,50
vier gangen met soep
€ 67,50
vier gangen met
warm tussengerecht

