

# À la carte

## Voorgerechten

**Voorgerecht van de dag** 12,00  
Dagelijks wisselend met verse seizoensproducten

**Zalm & Wortel** 13,00  
Gemarineerde zalmfilet met diverse wortelbereidingen, venkeljulienne en een compote van ui en sinaasappel

**Eend & Eendenlever** 14,00  
Terrine van eendenlever, gekonfijte eend en gerookte eend met Portmeloesuitjes, vijgencompote en kweeper

**Pompoen & Gruyère** 13,00  
Crèmesoep van gepofte pompoen geserveerd met diverse pompoen garnituren, cantharellen, geschaafde Gruyère en een kruidenstengel

## Hoofdgerechten

**Hoofdgerecht van de dag** 23,00  
Dagelijks wisselend met verse seizoensproducten

**Parelhoen & Cepes** 26,00  
Zacht gegaarde parelhoen met gnocchi van cepes en spinazie, bospeen, paddenstoelen, bosui en een jus van gevogelte en cepes

**Heilbot & Paling** 29,00  
Heilbotfilet met jonge prei, mandarijn, koolrabi, Charlotte aardappel, citroen gel en een saus van gerookte paling

**Livar & Salie** 28,00  
Rib-eye van Livar met zacht gegaard buikspek, crème van aardappel, cantharellen, witlof, karameluitjes en een jus van salie

## Desserts

**Dessert van de dag** 7,50  
Een heerlijke zoete creatie uit eigen patisserie

**Passievrucht & Chocolade** 8,50  
Taartjes van passievrucht met chocolademousse, compote van mango en mint, witte chocoladeschuim, mascarponecrème en een sorbet van banaan

**Appel & Rozijn** 8,00  
Creatie van diverse componenten van appeltaart uit eigen patisserie

**Europese kazen** 12,50  
Assortiment Europese kazen met vijgentapenade, druiven, appelstroop, walnoten en vijgenrozijnenbrood

## Bib Gourmand menu 37,00

Sinds 2011 zijn wij door Michelin onderscheiden met een Bib Gourmand.  
Deze wordt gegeven aan restaurants die een goed 3-gangen menu serveren voor een schappelijke prijs.



Pastrami van grainfed rund met bearnaiscrème, salade van schorseneer en Reypenaer, gemarineerde schorseneer, piccalilly gelei en een tijm mayonaise  
of  
Bouillon van bospaddenstoelen met verse bospaddenstoelen, reepjes van kruidenflensje, fijne kruiden, truffelroom en een brioche

\*\*\*

Runderrib-eye gesplitst bereidt met mousseline van rode kool, gepofte knoflook biet, kruidenaardappel en een jus van Port  
of

Tosti's van Manchego met een duxelles van Pied de Mouton, pompoencrème, gebakken spitskool, gerookte pompoen en espuma van beurre noisette

\*\*\*

Perenbavaroise met frangipane van peer, gel van Pedro Ximinez, ingelegde peer, amandelcrème en ijs van karnemelk  
of

Kaasplankje met drie soorten kaas, vijgentapenade, druiven, appelstroop, walnoten en vijgenrozijnenbrood

## Surprise menu

Naast onze menu's kunt u er ook voor kiezen om u lekker te laten verrassen door onze chef.  
Heeft u beperkingen bij bepaalde gerechten? Laat ons dit weten en laat uw menu verder over aan de creativiteit van ons keukenteam!

3-gangen surprisemenu 39,50  
4-gangen surprisemenu 47,50  
5-gangen surprisemenu 55,00

## Vegetarisch diner

Uiteraard kunt u ook vegetarisch bij ons dineren.  
De chef stelt graag een passend menu voor u samen!

## Wijnarrangement

Bij een culinair diner mag de juiste wijn niet ontbreken. Om de smaakbeleving compleet te maken stellen wij graag een passend wijnarrangement voor u samen.  
U krijgt dan bij elke gang een andere wijn geserveerd, inclusief dessertwijn.

3-gangen wijnarrangement 22,50  
4-gangen wijnarrangement 30,00  
5-gangen wijnarrangement 37,50  
(1 glas wijn per gang)