

Chef's tasting menu

Een heerlijk surprise menu die in zorg door de chef en zijn team wordt samengesteld.
Aan de hand van seizoen en streek gebonden producten,
creëren zij de lekkerste gerechten voor bij u.

3 gangen	voor tussen hoofd	48
4 gangen	voor tussen hoofd na	54
5 gangen	voor tussen tussen hoofd na	62
6 gangen	voor tussen tussen tussen hoofd na	70

*Het chef's tasting menu is alleen per tafel te bestellen.
**6 gangen kan tot 20:00 uur besteld worden.

Supplement

Kaas ipv nagerecht 6

Wijn arrangement

Onze Sommelier vult met grote zorg de passende wijn in bij ieder gerecht.

Per glas 7.5 | Bob glas 4.5

Open huiswijnen

Wit

Pinot Blanc Hongarije Pannon	5,75
Verdil, Chardonnay, Viognier Spanje Valencia	5,95

Rood

Sangiovese, Merlot Toscane Italië Palagetto	5,75
Syrah, Trincadeira, Aragonez Alentejo Portugal Joao Ramos	5,95

"A la carte"

Voorgerechten

Koud

Oosterschelde oester Limoen sjalot in rode wijn-azijn	p.st 4
Kingfish Gebrande grapefruit komkommer gel zoet zure komkommer spons	17
Herten rosbeef Eendenlever dadel crème hazelnoot	16
Vijgen Biëten pannenkoek roodlof Parmezaanse kaas crumble geitenkaas	15

Warm

Portabella Zwarte knoflook pompoen toffee shiitake uien bouillon	17
Zwezerik Pastinaak kaneel appel krenten jus	23
Kreeften soep Gebonden kreeften soep Hollandse garnaal	14

Hoofdgerechten

Patrijs Filet bout Chasseur saus uien choucroute	27
Herten biefstuk Blauwe bessen saus knolselderij gratin biet	28
Corvina Rivierkreeft paprika linzen avocado	27
Gepofte pastinaak Rendang van spitskool kroepoek sojabonen	24

Regiorund

Regio rund staat voor graan gevoerde Black Angus rund
Onze rundvlees komt uit de regio Hooge Mierde

Deze onderstaande hoofdgerechten worden gegrild en geserveerd met:
Gepofte sjalot | suikersla | knolselderij gratin

Rib-eye (250 gram)	regio rund	35
Picanha (250 gram)	regio rund	33
Tournedos (200 gram)	Blonde d'Aquitaine	36

U heeft de keuze uit de volgende sausen:

- Chimmichurri
- Stroganoff
- Peper roomsaus