

MENU DU CHEF

3 GANGEN

WIJNARRANGEMENT

Voor - hoofd - dessert 52,50 24,00

4 GANGEN

Voor - tussen - hoofd - dessert 62,50 34,00

5 GANGEN

Voor - tussen - tussen - hoofd - dessert 72,50 42,50

6 GANGEN

Voor - tussen - tussen - hoofd - kaas - dessert 85,00 52,50

Bovenstaande menu's zijn inclusief amuse & brood.

Deze menu's zijn op vrijdag en zaterdag alleen per tafel mogelijk

STARTERS

Zeeuwse oester per stuk

Naturel | citroen 4,75

Klassiek | wijnazijn | sjalot 4,75

Granitee | augurk | mosterdzaad 4,75

Zuurdesem brood

8,50

Roomboter | olijfolie | Maldon

Brioche brood

8,50

Roomboter | olijfolie | Maldon

Charcuterie

18,50

Iberico | Pata negra

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



VOORGERECHTEN

Gerookte forel 21,50

Ajo blanco | ingelegde druif | venkel | asperge

Tataki angus 21,50

Chutney zoetzure groente | wasabi sorbet | yuzu | groene appel | asperge

Le puy linzensalade 19,50

Romesco | geitenkaas | radijs | falafel | amandel

SOEPEN

Cromvoirtse asperge soep

Groene kruiden | asperge

Vega: 64 graden eitje 9,50

Vis: gerookte zalm 12,50

Vlees: hooiham 12,50

Bisque 14,00

Kreeft | tomaat | crème fraîche | bieslook

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



HOOFDGERECHTEN

Asperge op Brabantse wijze

Witte asperge | gekookt eitje | Hollandaise | krieltjes | peterselie | roomboter

Vega: 64 graden eitje 27,⁵⁰

Vis: gerookte zalm 32,⁵⁰

Vlees: hooiham 32,⁵⁰

Tournedos

39,⁵⁰

Daslook | morille | groene groentes | asperge | rode wijnsaus

Zeebaars

29,⁵⁰

Mediterraans | ratatouille | tomaat | olijf | mossel | dragon | beurre blanc

Lam

37,⁵⁰

Tabouleh | aubergine | abrikoos | jus van ras el hanout | Filet | gestoofde lamsnek

Gadogado

27,⁵⁰

Pinda | kokos | tahoe | groentesalade | krokant ui

BIJGERECHTEN

Friet

6,⁵⁰

Mayonaise | zeezout

Friet truffel

8,⁵⁰

Truffel mayonaise | Parmezaan | tuinkers

Groene salade

8,⁰⁰

Zoetzure groenten | desemcroutons | pijnboompitten

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.



NAGERECHTEN

Aardbei	12, ⁵⁰
Romanoff crumble crème Suisse vanille ijs	
Passievrucht	11, ⁵⁰
Cheesecake witte chocolade passie sorbet	
Kaas	15, ⁰⁰
Assortiment 5 kazen garnituren notenbrood	
Koffie met duinenlikeur en friandise	17, ⁵⁰
Assortiment 4 soorten wisselend	

DESSERT WIJN

♀

Viberti Moscato d'Asti	11, ⁰⁰
ITALIË	
Intense aroma's van verse druiven, perzik en witte bloemen Licht en mousserend.	
Chapoutier, Banyuls Rimage Rouge	12, ⁵⁰
FRANKRIJK	
De wijn heeft impressie van zwart maar ook gestoofd fruit en cacao. De smaak is zondoorstoofd en met fijne tannines. Blijft mooi na door het weelderige zoet.	

SPECIALE KOFFIE

Irish coffee (whiskey)	9, ⁵⁰
Italian coffee (Amaretto)	9, ⁵⁰
Spanish coffee (Tia Maria)	9, ⁵⁰
French coffee (Grand Marnier)	9, ⁵⁰
Steenenburg coffee (duinenlikeur)	9, ⁵⁰

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten, informeer bij onze medewerkers.

