

**dit is een impressie van ons menu
en kan afwijken van wat wij momenteel serveren**

snacks

Bretagne Creuse oester	2 ½
Zeeuwse Platte oester	3 ½
Gillardeau Creuse oester	3 ¾
antipasto	12
Jamón Ibérico de Bellota	14 ½

voorgerechten

asperge met groene kool, karwijzaadcrème & beukenzwam	9
geroosterde zoete ui met gegrilde peencrème & verse huttenkaas	8 ½
pureesoep van asperge met een gepocheerde eidooier	7
gebrande forel, met gedroogde venkel, dillecrème & radijs	9
octopus met hollandaise, daslook, zeewier & brioche	8 ½
buikspek met gerookte paprikacrème, appel & gepofte varkenszwoerd	9 ½
paté van eend met eendenborst, boekweit & dragon	9 ¾

hoofdgerechten

asperges & gebakken piepers met gepekeld eidooier & raapstelen	19
jonge broccoli, groene mosterd & macadamia	18
schelvis met kokkels, koolraap, monniksbaard & gouden naaldpaddenstoel	20
hele zeebaars met spitskool, pitten & jalapeñoyoghurt	19 ½
hele zeebaars voor 2 personen	39
bout van melkgeit met asperge, gerst & geitenboterjus	24
bavette van de houtskoolgrill met sjalottensaus	22 ½
in huis gerijpt ribstuk met kalfsmerg voor 2 personen	56

bijgerecht

frietten	2 ¾
----------	-----

kaas

gerijpte Nederlandse boerenkazen	11 ½
----------------------------------	------

desserts

geitenhangop met bleekselderijgranité, dragon & amandelkruim	7
gerstenijs met geroosterde bostel, sherryschuim & appel	8
clafoutis met duizendknoop & compote	7
millefeuille van chocolade & hazelnoot met karamel & kamillemerengue	8 ½
sgroppino	7 ½