

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

snacks

Creuses Bretagne oester	2 ½
Zeeuwse platte oester	3 ½
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12
Jamón Ibérico de Bellota	15 ½

voorgerechten

rood & witlof met knolselderijcrème, citrus & nootmuskaat	7 ½
gegrilde rode biet met paddenstoelen	8 ½
mosselsoep	7 ½
brandade van sjalotaardappel & roodbaars met amandelen, postelein & radijs	8
octopus met hollandaise, daslook, zeewier & brioche	9 ½
speenbigwang met aardappelsalade, komkommer & zwarte pepercrème	9 ½
kalfspaté met brioche & rozenbottel	9 ¾

hoofdgerechten

snijbiet met zwarte knoflookcrème, komijnkruid, pompoen & paddenstoelen	18 ½
gegrilde koolrabi met pastinaak, bosui & peer	18
gebakken scholfilet met artisjok, gele biet & kaffir-limoen	18 ½
hele dorade met flatbread, crème fraîche & aubergine	19 ½
hele dorade voor 2 personen	39
varkensrug met mierikswortel & zure groenten	19 ½
bavette van de houtskoolgrill met sjalottensaus	22 ½
in huis gerijpt ribstuk met kalfsmerg voor 2 personen	56

bijgerecht

frietten	2 ¾
----------	-----

kaas

gerijpte boerenkazen	11 ½
mimoletteschuim met vanille & koffie	8

desserts

toffeecake met amandelen, karamel & rozijnensorbet	7 ½
aardbeienmerengue met frambozen- & amandel	8 ½
karamel-wortelcrème met schapenyoghurt & moutkoekje	7
sgroppino	7 ½