

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

**snacks**

	dagprijs
zee-egel	
Creuses Bretagne oester	2 ½
Zeeuwse platte oester	3 ½
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
violette artisjok met gepofte & gerookte auberginecrème	7 ½
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
ossenstaart met gepocheerde ossenhaas & paddenstoelen	12
kippenleverpaté met houtduif, brioche & rozenbottel	9 ¾

**hoofdgerechten**

snijbiet met zwarte knoflookcrème, komijnkruid, pompoen & paddenstoelen	18 ½
gegrilde koolrabi met pastinaak, bosui, jalapeño & peer	18
gebakken schelvis met artisjok, gele biet & kaffir-limoen	18 ½
hele dorade met flatbread, crème fraîche & aubergine	19 ½
hele dorade voor 2 personen	39
fazant met rode linzen, grondappel & palmkool	22
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**

gegrilde peer & kervelsorbet, hangop & honeycomb	7 ½
crème brûlée van pompoen met chocolade-ijs & steranijs	7 ½
toffeecake met amandelen, karamel & roomijs	7 ½
sgroppino	7 ½