

**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

bloemkoolcrème met rode ui, Shropshire blue & saliecracker	8 ½
gegrilde rode biet met paddenstoelen	8 ½
aardappel-witte wijnsoep met gerookte haring & krokante prei	6 ½
zeebaars met Chinese kool, mierikswortelcrème & rettich	9 ½
gestoomde & gedroogde Hollandse garnalen met aardpeer, appel & eidooier	9 ½
ossenstaart met gepocheerde ossenhaas & paddenstoelen	12
kippenleverpaté met houtduif, brioche & rozenbottel	9 ¾

hoofdgerechten

romanesco met pompoen, bloemkoolstam & saus van gegrilde bloemkool	18 ½
gebakken wortel met kruidenhollandaise, zuurkool & pecannoten	18 ½
gebakken schelvis met artisjok, gele biet & bergamot	18 ½
hele dorade met aardappelchips, rivierkreeftcrème & veldsla	19 ½
hele dorade voor 2 personen	39
procureur van Baambrugsbij met peterseliewortel en bospeen	18 ½
bavette van de houtskoolgrill met sjalottensaus	22 ½
in huis gerijpt ribstuk met kalfsmerg voor 2 personen	28 pp

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