

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

snacks

Creuses Ierse 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
asperge met rode zuurkool, karwijcrème & beukenzwam	9 ½
pureesoep van asperge, peterselie & een gepocheerde eidooier	6
rode mul 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

spitskool van de barbecue met zwarte knoflook, macadamia & tuinkruiden	18 ½
asperges met geroosterde bloemkoolsaus, gebakken piepers & waterkers	19
geglaceerde zeebaars met risotto, asperge & gepofte wilde rijst	19 ½
hele dorade met aardappelchips, rivierkreeftcrème & veldsla	19 ½
polder geitenbok met gerookte jus, krieltjes, asperge & doperwten	19 ½
bavette van Black Angus van de houtskoolgrill met sjalottensaus	22 ½
in huis gerijpt ribstuk van MRIJ-roodbont met kalfsmerg voor 2 personen	28 pp
in huis gerijpt entrecôte van Wagyu met kalfsmerg voor 2 personen	35 pp

bijgerecht

frietten met mayonaise	3 ¼
------------------------	-----

kaasgerechten

gerijpte boerenkazen	11 ½
gebrande Quicke's Vintage Cheddar met brandnetel & appelstroop	7 ½

desserts

aardbeien met cacao & venkel waterijs	7 ½
chocolade roomijs met krokante hazelnootpraliné & kamillemeringue	7 ½
frangipane met appel, duindoornbes & steranijs roomijs	7 ½
sgroppino	7 ½