

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

snacks

Creuses Ierse oester	2 ½
Creuses de Vendée oester	3 ¼
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12
Jamón Ibérico de Bellota	15 ½

voorgerechten

bloemkoolcrème met rode ui, Shropshire blue & saliecracker	8 ½
gepofte koolrabi met jonge Stroese Dame & Lapsang Souchong thee	9 ½
strandkrabbenbouillon met bieslookolie & venkel	6
gekonfijte snoekbaars met rode biet & preicrème	9 ½
venusschelpen met tomatenbouillon & wortelcrème	9 ½
pulled lam met jalapeñocrème & gepofte tomaat	8 ½
kalfspaté met pruimen & brioche	8 ½

hoofdgerechten

spitskool van de barbecue met zwarte knoflook, amandelen & tuinkruiden	18 ½
jonge rode bietjes met mungbonen, cashewnotencrème, bramen & kersen	18 ½
zeeduivel uit de houtskooloven met geroosterde & gesmoorde paprika	22
hele dorade met aardappelchips & rivierkreeftcrème	19 ½
zachtgegaarde lamsbout met gerookte jus, krieltjes & doperwtten	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

bijgerecht

frieten met mayonaise	3 ¼
-----------------------	-----

kaasgerechten

gerijpte boerenkazen	11 ½
blauwe graaf met yoghurt, olijf & abrikoos	7 ½

desserts

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