

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

snacks

Creuses Ierse oester	2 ½
Creuses Zeeuwse platte oester	3 ¾
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	7 ½
gekonfijte snoekbaars met rode biet & preicrème	9 ½
kokkels met tomatenbouillon & wortelcrème	9 ½
pulled lam met jalapeñocrème & gedroogde tomaat	8 ½
kalfspaté met pistache & brioche	8 ½

hoofdgerechten

spitskool van de barbecue met zwarte knoflook, amandelen & tuinkruiden	18 ½
jonge rode bietjes met oesterzwammen, cashewnotencrème & bramen	18 ½
zeeduivel uit de houtskooloven met geroosterde & gesmoorde paprika	22
hele dorade met aardappelchips & rivierkreeftcrème	19 ½
Baambrugsebiggenrugfilet met bimi & lavas vinaigrette	20
bavette van Black Angus van de houtskoolgrill met sjalottensaus	23 ½
in huis gerijpt ribstuk van MRIJ-roodbont met kalfsmerng voor 2 personen	28 pp

bijgerecht

frietten met mayonaise	3 ½
------------------------	-----

kaasgerechten

gerijpte boerenkazen	12 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