

**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 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 Veluwse geitenkaas & Lapsang Souchong thee	9 ½
preisoep met gerookte mosselen & crème van mierikswortel	6 ½
ceviche van dorade met knolselderij & dille	9
octopus met beurre noisette hollandaise & rode biet	10
gyoza gevuld met rundersukade, shiitakebouillon, biefstukzwam & sojabonen	10
wildzwijnspaté met kweeperen & brioche	9

**hoofdgerechten**

spitskool van de barbecue met zwarte knoflook, amandelen & tuinkruiden	18 ½
gesmoorde prei met ricotta, pompoen & karnemelk-morieljessaus	19
gebakken kabeljauw met geroosterde & gesmoorde paprika	22
hele zeebaars met piccalilly & bloemkoolbrood	19 ½
hele zeebaars voor 2 personen	39
fazantenborst met gepofte spruitjes, rode bietenlak & hazelnoot	22
bavette van Black Angus van de houtskoolgrill met Cévennes uiensaus	23 ½
in huis gerijpt ribstuk van MRIJ-roodbont met kalfsmerg voor 2 personen	56

**bijgerecht**

frietten met mayonaise	3 ¾
------------------------	-----

**kaasgerecht**

gerijpte boerenkazen	12 ½
----------------------	------

**desserts**

yoghurtschuim met Blauwe Graaf, olijf & rozijnen	7 ½
peer met whiskykaramel & mousse van boerenyoghurt	7 ½
chocolade roomijs met krokante hazelnootpraline & kamillemeringue	7 ½
veenbessencake met vijgen & steranijs-tofu ijs	7 ½
sgroppino	7 ½