

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

snacks

Creuses Ierse oester	2 ¾
Zeeuwse platte oester	3 ¾
Creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12 ½
Jamón Ibérico de Bellota	16

voorgerechten

schorseneer met aardpeercrème, walnoten, witlof, & gedroogde cichorei	9 ½
krulradicchio met artisjokcrème, grondappel & shiitake	9 ½
preisoep met gerookte mosselen & crème van mierikswortel	6 ½
ceviche van Zeeuwse hamachi met knolselderij & dille	9
octopus met beurre noisette hollandaise & rode biet	10 ¼
Baambrugsbiggenbuikspek met geitenyoghurt, gemalen brood & kippenkruid	9 ½
wildzwijnspaté met kweeperen & brioche	9

hoofdgerechten

broccoli uit de houtskooloven met gerookte cottage cheese & ingelegde wortel	19
gegrilde koningsoesterzwam met naaldpaddenstoelen, bloemspruiten & dragon	19 ½
gekonfijte skrei met rode zuurkool & bleekselderij	19
hele sardines uit de houtskooloven met piccalilly & bloemkoolbrood	19 ½
Franse boerderijeend met gepofte spruitjes, rode bietenlak & hazelnoot	22 ½
gebakken steak de boeuf van MRIJ-roodbontrund uit Berkel & Rodenrijs	23 ½
in huis gerijpt côte de boeuf met kalfsmerg voor 2 personen	57 ½

bijgerecht

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

kaasgerechten

gerijpte boerenkazen	12 ¾
Epoisses met appel, gedroogde olijf & brioche	7 ½

desserts

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