

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

snacks

creuses Ierse oester	2 ¾
creuses Normande oester	3 ¼
creuses Gillardeau oester	3 ¾
antipasto	12 ½
jamón Ibérico de bellota	16

voorgerechten

gebakken botersla met kersen, tomaat & gerookte vinaigrette	9
pastinaak met aardpeercrème, walnoten, witlof, & gedroogde cichorei	10 ½
bisque met rivierkreeftstaartjes & sinaasappelroom	9
ceviche van Zeeuwse hamachi met knolselderij & dille	11
Nederlandse pijlinktvis met venkel, groene tomaat & rettich	10
procureur van The Duke of Berkshire-big met yoghurt & groene kruiden	10
pastrami van Rhug Estate-lam met asperges & salie	10

hoofdgerechten

gebarbecuede bosui met nieuwe Opperdoes, peterseliecoulis & hazelnoten	18 ¾
raapjes met radijs, ingelegde zwam & oude Remeker	19 ½
schol op de graat gegaard met risotto, doperwtjes & verse crème	19 ½
hele zeebaars uit de houtskooloven met bleekselderij & ansjovisdressing	19 ½
lambout gebakken en langzaam gegaard met aubergine & snijbonen	24
gebakken steak de boeuf van MRIJ-roodbontrund uit Berkel & Rodenrijs	23 ½
gerijpte côte de boeuf van Nederlands MRIJ 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

popcornroomijs, ingelegde & gekarameliseerde asperge met zwarte pepercrumble	7 ½
chocolade brownie met yoghurtsorbet & aardbeien	7 ½
zachte hele eidooier met gerookt amandelijs & citroenmerengue	7 ½
sgroppino	7 ½