

**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	14
jamón Ibérico de bellota	16

voorgerechten

ingelegde komkommer met miso, zwarte bonen crème & gepofte wilde rijst	10 ½
krokante aardpeer met knolselderij, rammenas & zeesla	10
Nederlandse schelvis met krokante groene kool & pompoenpittenoliecrème	11
octopus met miso-hollandaise, Nederlandse kimchi & dragonolie	11 ½
dubbel getrokken shiitakebouillon met duxelles, rijstnoedels & walnootcrème	9
buikspek van The Duke of Berkshire-big met venkel & blauwe kaas	11 ½
fazantenpaté met rode kool, rozenbottel & chioggia	10 ½

hoofdgerechten

gebrande schorseneren met witlof, pastinaakcrème & aardappelvinaigrette	18 ¾
koolraap met krokante groene kool, ingelegde groenten, walnoten & Hansje	19
skrei met gefermenteerde komkommer & groene kool	20
hele zeebaars uit de houtskooloven met gedroogde pruim & beukenzwammetjes	21
hele zeebaars voor 2 personen met gedroogde pruim & beukenzwammetjes	42
gebakken eendenborst van de Veluwe met leverjus & schorseneren barigoule	24
steak de boeuf uit de houtskooloven met geitenboterjus	24
gerijpte côte de boeuf van MRIJ-rund met kalfsmerg voor 2 personen	57 ½

bijgerecht

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

kaasgerechten

gerijpte boerenkazen	13 ½
Texelse oude schapenkaas met gekonfijte kastanje & getoaste boekweit	8

desserts

sorbet van geitenmelk met lemoncurd, honingraat & gebakken witte chocolade	8
zachte hele eidooier met gerookt amandelijs & citroenmeringue	7 ½
peer in bloedsinaasappel met witte chocolade, knoflook & gepofte rijst	7 ½
sgroppino	7 ½