

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



voorgerecht

kabeljauwwangetjes gekonfijt in boter met knolselderij, appel, zoetzure sjalot & vadouvan-crème

eerste tussengerecht (bij vier gangen)

courgette in kimchizuur met pasta van zonnebloempitten, jasmijnthee-olie & hazelnoot

tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

rode bietentoffe met verse kaas, zwarte knoflookolie, gepofte rijst & beurre blanc

hoofdgerecht

gepensioneerde melkkoe met koolraap, wortel, oesterzwammen & dragonolie

kaas (i.p.v. dessert supplement +3 ½)

vijf Nederlandse gerijpte boerenkazen

dessert

pastinaakijs met peer & poeder van bramen

snacks

creuses tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4
œuf mayonnaise	5
groente charcuterie, drie weken in koji gerijpt	9
jamón Iberico de Belotta	15

We halen onze producten zoveel mogelijk bij lokale, kleine producenten.

We maken gebruik van wilde fermentatie, gecontroleerde rijping en leren elke dag bij over duurzame gastronomie.

Het seizoen staat centraal voor onze inspiratie en dat proef en zie je terug aan tafel.

Met liefde en passie combineren wij onze gerechten met zuivere wijnen, bieren en sappen.

menu

3 gangen <small>din t/m don</small>	40	met wijn 61	met sap 55
4 gangen	49	met wijn 77	met sap 69
5 gangen	58 ½	met wijn 93 ½	met sap 83 ½
6 gangen	68	met wijn 110	met sap 98

Uiteraard houden we rekening met wensen. Als je graag vegetarisch eet of juist wel van vis en/of vlees houdt, kunnen we het menu zeker aanpassen.

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, zes weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	+ 8
frietten met mayonaise	+ 3 ½
Nederlandse boerenkazen i.p.v. zoet	+ 3 ½