

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



voorgerecht

tomaat, rozenbottel, Oost-Indische kers
& crème van rozen

eerste tussengerecht (bij vier gangen)

meerval, spinazie, brandnetel & saus van salie

tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

gele biet, pasta & vers geperste olie van
zonnebloempitten

hoofdgerecht

longhaas, ossenstaartstoof van gepensioneerde
Simmentaler melkkoe, kriel in de schil & saus van shiokoji

kaasgerecht

Oudwijker Fiore, gepocheerde peer & zuurdesemkrokant

dessert

citroenmelisse-roomijs, gekonfijte wortel &
muntvinaigrette

snacks

| | |
|---|----|
| creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde | 4 |
| œuf mayonnaise | 5 |
| groente charcuterie | 11 |
| paleta Iberico bellota ham | 15 |

aperitief

| | |
|--|-----|
| Flores - Kvas (1.5 %) | 5 |
| Twijg van Nevel, wild blond bier met verveine & zwarte bessenblad (5%) | 6 |
| Rode Vermouth, Numero uno, Raina | 5 ½ |
| Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois | 7 ½ |
| Champagne, Brut Réserve Blanc de Noirs Robert Barbichon | 11 |

menu

| | | | |
|-------------------------|------|---------------|--------------|
| 3 gangen din t/m don | 43 | met wijn 65 ½ | met sap 61 |
| 4 gangen | 49 | met wijn 79 | met sap 73 |
| 5 gangen | 58 ½ | met wijn 96 | met sap 88 ½ |
| 6 gangen | 69 | met wijn 114 | met sap 105 |

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

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, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven | + 10 |
| krokante Flores-frietten met miso-mayonnaise | + 3 ½ |
| 5 Nederlandse gerijpte boerenkazen | + 3 ½ |

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.