

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



voorgerecht

tomaat, rozenbottel, watermeloenradijs,
crème van rozen

eerste tussengerecht (bij vier gangen)

meerval, spinazie, brandnetel, saus van salie

tweede tussengerecht (bij vijf gangen)

gele biet, vers geperste olie van zonnebloempitten

hoofdgerecht

Veluws ree, roodlof, bramen, laurier

kaasgerecht

Oudwijker Fiore, gepocheerde peer, zuurdesemkrokant

dessert

zure room, granité van gefermenteerde pruim,
pruimencompote, amandel

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 %)	6
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	8
Champagne, Brut Réserve Blanc de Noirs Robert Barbichon	13

menu

3 gangen <small>din t/m don</small>	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

supplementen

côte de boeuf als hoofdgerecht	+ 10
van gepensioneerde Simmentaler melkkoe, acht weken gerijpt & gegrild in de houtskooloven	
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.

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