

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



### **voorgerecht**

pompoen . dragon . Szechuanpeper . ponzu

### **eerste tussengerecht** (bij vier gangen)

Zeeuwse mossel . boerenkool . Zilte Duinen

### **tweede tussengerecht** (bij vijf gangen)

gele biet . vers geperste olie van zonnebloempitten

### **hoofdgerecht**

Veluws ree . roodlof . bramen . laurier

### **kaasgerecht**

Oudwijker Fiore . peer . zuurdesemkrokant

### **dessert**

zure room . pruim . amandel

## snacks

creuse tafel oester van Jurgen & Antoine uit Yerseke aan de Oosterschelde	4 ½
œuf mayonnaise	5
groente charcuterie	11
paleta Iberico bellota ham	15

## aperitief

Flores aperitief <b>alc. vrij</b>	6 ½
Erve van Nevel, wild houtgerijpt blond bier met vergeten kruiden (6,5%)	6 ½
rode Vermouth, Numero Uno, Raína	6
Crémant du Jura, Domaine Daniel Dugois	9
Champagne, Brut Réserve, Blanc de Noirs Robert Barbichon	13

## menu

3 gangen <small>din t/m don</small>	43	met wijn 67	met sap 62 ½
4 gangen	49	met wijn 81	met sap 75
5 gangen	58 ½	met wijn 98 ½	met sap 91
6 gangen	69	met wijn 117	met sap 108

## supplementen

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