

Voorgerechten

Pompoensoep met crème cru en een candybar van zonnebloempitten	10
Carpaccio van rode biet, geitenkaas, pistache, walnoot, stoofpeer en 15 jaar oude balsamico	14
Cocktail van Hollandse garnalen, grapefruit en schuim van cocktailsaus	16
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	16
- Supplement: eendenlever krullen	6
Marbré van eendenlever en kalfssukade met uiencompote en vijgenstroop	17
Paddenstoelenrisotto met truffel en krokant gebakken kalfszwezerik	17
- Vegetarisch: met gepocheerd ei	14
Geroosterde hertenrugfilet met ravioli gevuld met pompoen, macadamia en zoethout	18
Gebakken coquilles met kastanjecrème, geroosterde bloemkool, hazelnoot en pancetta	18

Hoofdgerechten

Pompoenrisotto met rucolapesto, schuim en koekjes van Parmezaanse kaas	23
Gebakken grietfilet met tomaten beure blanc, aubergine en rivierkreeft	28
Gebraden eendenborst met een Tarte Tatin van appel en gekonfijte poot	28
Gebakken zeeduivel omwikkeld met Serranoham en saffraansaus	29
Hertenrugfilet met notenkrokant, rode kool en saus van pure chocolade	31
Tournedos met Madeirajus en geschaafde truffel	34
- Supplement: Rossini met gebakken ganzenlever	9
Wisselend 3-gangenmenu	43
Wisselend 4-gangenmenu	52

Desserts

Tonkabonen crème brûlée met karamelijs en bananenkrokant	8
Chocoladetaart met kersenvulling en Amarena-kersenijs	10
Pistacheparfait met baklava van dadel	10
Warme appelcarré met amandelspijs en kaneelijs	10
Diverse kazen met vijgenbrood en appelstroop	14

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.