

## Voorgerechten

Zuurkoolsoep met krokant gebakken buikspek	12
Witlofsalade met geroosterde pompoen, macadamia, granaatappel en oude aceto balsamico	16
Dungesneden tonijn met Hollandse garnalen, Ponzu mayonaise en pistache	20
Half dozijn oesters Fines de Claires uit Bretagne met frambozenvinaigrette en citroen	21
Ravioli gevuld met paddenstoelen en een saus van cèpes	18
Wildpaté en croûte met pistache en in Armagnac gewelde pruimen	19
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	17
- Supplement: eendenlever krullen	9
Gebakken coquilles met kastanjecrème en krokant van kippenhuid	21

## Hoofdgerechten

Knolselderij van de BGE met humus, geroosterde paprika, geitenkaas en noten	25
Gebakken tarbotfilet met paddenstoelen duxelles en hollandaisesaus	36
Gebakken roodbaarsfilet met drie bereidingen van aubergines en beurre blanc	35
Gestoofde kalfswang met krokant gebakken zwezerik en gnocchi	37
Hertenrugfilet met een spruitenstampot, bloedworst en een saus van salmiak	38
Tournedos met geroosterde sjalot en een saus van gepofte knoflook	38
Wisselend 3-gangenmenu	48
Wisselend 4-gangenmenu	58

## Desserts

Appel Tarte Tatin met kaneelijs en Crème Chantilly	11
Pompoencheesecake met meringue en walnotenijs	11
Brownie met chocoladeijs, salty caramel en cranberryrozijnen	11
Kaasplateau van diverse kazen met appelstroop en notenbrood	16

---

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