Menu

Amuse van het huis

Voorgerechten

Vis: Ravioloni rivierkreeft / beukenzwam / zeekraal / sauce Américain

Vlees: Terrine foie gras / brioche / Goudreinet / gedroogde entrecôte

Veggie: Crème van vergeten groenten / gebrande pastinaak / gepofte pompoenpitten

Hoofdgerechten

Vis: Op vel gebakken pladijsfilet / tartaarpuree / waterkers / citroen-roomsaus

Vlees: Fazantfilet / kroket van fazant / witloof / zoete aardappel / fine-champagne

Veggie: Portobello / blauwe kaas / pompoen / groene kruidencrumble

Vlees (altijd op de kaart) + €5,00 : Filet pur / witloofsalade / verse frietjes
Keuze: Bearnaisesaus, champignonroomsaus of roze peperroomsaus

Desserts

Sabayon / krieken / vanille-ijs

Vegan karamelappeltaart

Dame Blanche

Kaas van het moment met notenbrood + €10,00

3 gangen	65
Wijnarrangement bij 3 gangen	29,50
4 gangen (een extra voorgerecht)	77,50
Wijnarrangement bij 4 gangen	34