



À LA CARTE GERECHTEN

VOORGERECHTEN

LANGOUSTINE	Buikspek Bospeen Witte Kool	€ 24,00
HOENDER	Dragon Lever Pompoen Passiefruit	€ 24,00

HOOFDGERECHTEN

ZEEDUIVEL	Risotto Saffraan Basilicum Little Gem	€ 40,00
HEREFORD	Ossenhaas Ossenstaart Pastinaak	€ 45,00
BOERDERIJ DUIF	Pistache Knoflook Eigen Jus Aubergine	€ 45,00

DESSERTS EN KAZEN

KAZEN	Van Bourgondisch Lifestyle	€ 16,00
RODE BIET	Hazelnoten Koffie Aceto Balsamico	€ 14,00
KARAMEL	Rozijnen Rijst Citrus Witte chocolade	€ 14,00



MENU SAISONNIER

MARBRÉ	Paling Kalfstong Zuring Amandelmelk
ST. JACOBS MOSSEL	Selderij Hazelnoten Suiker Sla Beurre Noisette
RAVIOLI *	Tomaat Aubergine Pijnboompit Knoflook
SKREI *	Peterseliewortel Beukenzwam Truffel Nage
TWENTSE BLAUWE	Lever Kruiden Olie Bananenbrood
ZWEZERIK	Eidooier Ossenstaart Gerookte Yuzu
HERTENRUGFILET *	Meloes Ui Diksap Sukade Specerijen Jus
KOKOS	Curry Appel Passiefruit

De gerechten uit het menu Saisonnier zijn tevens á la carte te bestellen.
De gerechten met een * zijn ook als a la carte hoofdgerecht te bestellen.

Voorgerecht	€ 24,00
Hoofdgerecht	€ 40,00
Uitbreiding kaas	€ 13,50



MENU SAISONNIER

4 GANGEN € 67,50

Marbré | Skrei | Hertenrugfilet | Kokos

6 GANGEN € 89,00

Marbré | St. Jacobs Mossel | Skrei | Zwezerik | Hertenrugfilet | Kokos

8 GANGEN € 109,00

Marbré | St. Jacobs Mossel | Ravioli | Skrei | Twentse Blauwe | Zwezerik | Hertenrugfilet | Kokos

WIJN & WATER

4 GANGEN € 42,00

Wijn & Water Arrangement

6 GANGEN € 57,00

Wijn & Water Arrangement

8 GANGEN € 72,50

Wijn & Water Arrangement

Heeft u een allergie, geef het door aan uw gastheer / gastvrouw.