



Voorgerechten

Breekbrood

Grof zeezout – Roomboter – Olijfolie

€ 7,50

Tataki van longhaas

Vinaigrette van ponzu – Erenge paddenstoel – Bospaddenstoel

€ 14,00

Tartaar van zeebaars

Dressing van Duindoornbes – Komkommer – Gember

€ 14,00

Bereidingen van pompoen

Salade van venkel – Sinaasappel – Dille

€ 12,50 vegetarisch



Tussengerechten

Langzaam gegaard buikspek

Koolsalade – Meloesui – Jus van ui

€ 18,00

Gegrilde Tarbot

Ossenstaart – bereidingen van bloemkool – Saus van sherry

€ 21,00

Parelgort

Saus aux cepes – paddenstoel – Remeker kaas

€ 18,50



Hoofdgerechten

Flat iron steak

Bereidingen van knolselderij – Geschroeide prei – Saus van zwarte knoflook

€ 28,00

Kabeljauwfilet

Bereidingen van pastinaak – Gebrande witlof – Beurre blanc

€ 28,00

Dry aged rode biet

Bereidingen van rode biet – Spruitblaadjes – vegan jus

€ 23,50 vegetarisch

Bijgerechten moeten apart besteld worden: frites, gebakken aardappelen of salade voor €5,50 elk



Nagerechten

Bereidingen van peer

Kaneel – limoen

€ 10,50

Gegrilde ananas

Roze peper – Pure chocolade – Irish coffee

€ 10,50

Selectie aan kazen

Kweeper compote – Notenbrood – Walnoten – Druiven

€ 14,50