

## WINTERMENU'S

### LUNCHMENU

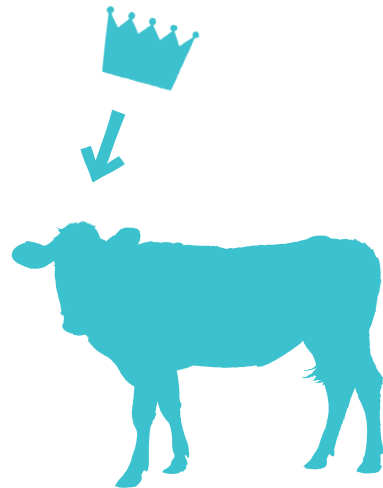
3 lichte seizoensgerechten bereid met dagverse ingrediënten  
Naar wens vlot geserveerd

3 gerechten 25,00

### PROEVERIJ MENU

5 gerechten geselecteerd door de chef 42,50

\* De menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen



## PROEVERIJEN

### PROEVERIJ BROOD

3,00

Laaglands wit, spelt & knoflook desembrood, reuzel met uitgebakken kaantjes, boerenboter van Klaas en Annie de Lange, tijmolie en Keltisch zout

### PROEVERIJ VLEESWAREN

9,75

Ambrosa ham uit Hoogeloon, Coppa van de worstmakers Brandt & Levi, gerookte wilde ganzenborst uit de Biesbosch en paprika chutney

### ZEEUWSE OESTERS

5,75

Twee Creuses, uit de Oosterschelde en Grevelingen met frambozenvinaigrette

### SALADE GEITENKAAS EN BIETEN

11,25

Veldsla met zachte geitenkaas van Karin Wanders uit Heeze, bieten, friszure appel en rode ui

### TWEEMAAL UIENSOEP

6,75

Uiensoep met Gulpener Dort bier, rode uiensoep van rode uien uit Zuid-Beijerland en kaasstengel

### ERWTENSOEP

7,50

Ouderwets lekkere Hollandse erwtensoep met het schouder vlees van het Piétrain varken, roggebrood en gerookt buikspek

### MOSSELEN VAN NEELTJE JANS

9,50

Gepocheerd met winterpeen en prei, gegratineerd met 1 jaar oude boerenkaas van Marije van der Poel

## PROEVERIJEN

### HARTIGE TAARTJES

Vegetarische groentenquiche met prei, wortel, kastanjechampignons, ui en korstdeeg  
Hartige kaastaart met jonge en oude kaas uit het Groene Hart

8,50

### RUNDER TARTAAR

Tartaar van het Blonde d'Aquitaine rund, afkomstig van bioboerderij 't Schop uit Hilvarenbeek, Boeren Goudse oplegkaas 2 jr+, mosterd mayonaise, vrijhoender ei van Piet van Rooij en knoflookbrood

12,25

### BLOEDWORST EN APPEL

Brabantse bloedworst van John van Lieshout, gebakken Elstar appel en Asselts peare kruutje uit Borgloon

9,50

### DUO RAUWE KOST

Koolsalade met appel, wortelgewassen salade met knol en schorseneren, yoghurt uit de Weerribben, vrijhoender ei en desembrood

9,75

### SNOEKBAARS EN ZEEHAAN

Op de huid gebakken Hollandse snoekbaars en zeehaan, hutspot met winterpeen van Jan Schouwenburg uit Strijensas en Groningse mosterdsaus

12,75

### HOENDERBOUT

Gekomfijte hoenderbout van de Walnoothoeve uit Hoeven, smeulige bulger en paddestoelen uit het Brabantse Uden

11,50

## PROEVERIJEN

### PIETRAIN VARKEN

Krokant gebakken buikspek van het Piétrain varken van Arno Baijens uit Hoogeloon, aardappelgratin van Santé aardappel en savooie kool

11,75

### NOORDZEE WIJTING

Op de huid gebakken wijtingfilet, licht gerookte wijtingfilet, parel risotto uit Alkmaar, 1 jaar oude boerenkaas uit Rijpwetering

11,75

### PROEVERIJ KAAS

Verschillende kazen met notenbrood uit Kaatsheuvel, honing en ambachtelijke stroop van Raf Bleus

9,75

### DUO MISERABLE

Zuid-Limburgs deegbeslag dat meestal niet helemaal lukt, met boter crème en Mispellikeur van De Santspuy en boter crème met advocaat uit Etten-Leur

5,25

### TWEEMAAL APPELTAART

Grootmoeders appeltaart en een op z'n kop gebakken tarte tatin met hangop uit de Weerribben

6,50

### HAZELNOOT EN KOFFIE-IJS

Hazelnootschuim uit de Groote Peel, Bocca espresso crème, koffie sabayon en koffie roomijs van Reint Jan Schuring uit Amsterdam

8,50