

**Koude voorgerechten:**

- Heilbot** € 14,50  
gerookt, witte wortel, gele wortel, zoetzure puntradijs, landcress, gedroogde olijf, crème yoghurt, gel wortel.
- Zeebaars** € 14,00  
tartaar, gelei venkel, poeder wakame, zeekraal, oranje paprika, forel kuit, veldsla, sesam crème, krokantje sesam en zwart zout.
- Asperge** € 12,00  
krokant, gekookt, bavarois, gel van asperge wit & groen, bundelzwam, kwartelei, champignon mayonaise.
- Carpaccio** € 12,00  
rund & kalf, macadamianoot, anijszaad, gedroogde olijf, komkommer, pesto, rucola, peterselie, aan tafel evt. geschaafde Parmezaanse kaas.
- Eend** € 13,25  
Hollands, rouleau, aardpeer, serranoham, koolrabi, macadamianoten, crème met Oosterse kruiden, Tahoon cress, pickles van mosterdzaad.
- Limousin Rund** € 13,50  
Hollands, pastrami (gerookt, gepekeld, gemarineerd, gebraden), Roma tomaat, kruidensalade, bleekselderij, gerookte aubergine, tomatengel.

**Warme voor- c.q. tussengerechten:**

- Zwaardvis** € 14,00  
gebakken, crème doperwt & roze peper, affila cress, soja bonen, okra, schuim sake.  
(ook als hoofdgerecht te bestellen) € 24,00
- Kwartel** € 14,00  
gebraden borstfilet, gekonfijt pootje, quinoa met hazelnoot, minicourgette, ontvelde tomaat, jus fenegriek.  
(ook als hoofdgerecht te bestellen) € 24,00
- Eendenlever** € 16,50  
gebakken, crumble pistache, peer, gelei kardemom, sakura cress, huisgemaakt brioche brood.

*Heeft u een allergie? Meld het ons!*

## Hoofdgerechten:

<b>Zeebaars</b> gegrild, bospeen, snijbiet, kappertjes, Franse ziltige krieltjes, antiboise.	€ 22,50
<b>Corvina</b> gebakken, zwarte rijst, boksoi, paprika, sereh, prei, Hollandaise.	€ 24,50
<b>Groentetuin</b> (vega) venkel, courgette, tomaat, biet, meiknol, crème pastinaak, roggebrood, venkelolie.	€ 19,95
<b>Piepkuiken</b> ballontine, vadouvan, roseval salade, sali, schorseneren, sugar snaps, gevogelte jus.	€ 21,50
<b>Speenvarken</b> gebraden, ribstuk, gnocchi met maggi, romanesco, crème bloemkool, zilverui, jus baharat.	€ 22,50
<b>Ossenhaas</b> gebraden, risotto met dragon, haricot verts, meiraap, Chinese kool, kroket van Limousin rund, jus lavas.	€ 26,75
<b>Anjou duif</b> (beperkt voorradig) hele duif, filets op het karkas gebraden, pootjes gekonfijt, couscous met wortel & paprika, venkel, gele biet, jus met foelie.	€ 29,95
<b>Verse frieten met truffelmayonaise</b>	€ 3,50

Voor onze jongste (toekomstige) gasten is het mogelijk om zelf aan te geven wat ze wensen te eten. Als we het in huis hebben zullen we proberen dit te maken.

## Menu's:

Wij gaan dagelijks op zoek naar mooie aanbiedingen van veelal lokaal verkrijgbare producten. Hieruit bieden wij een menu aan welke scherp geprijsd is en ook regelmatig zal wisselen.

3-gangen	€ 32,50
4-gangen	€ 39,50
Lekr proeverij van 6-gangen	€ 49,95

\* Het Limousin Rund waar wij mee werken komt van boerderij "de Meierij" te Loenersloot  
\*\* De asperges komen "indien voorradig" van Bio-dynamische Tuinderij Land & Boschzigt