

Oesters

9,50

Drie oesters 'Fine de Claire'
citroen, tabasco, sjalot

Drie gestoomde oesters
'Fine de Claire'

Tausi: gefermenteerde
zwarte bonensaus, lente-
ui, chilipeper, sesamolie,
gember

Oesters per stuk 3,50

Voor

8

Huisgerookte entrecote

Pulpo in olijfolie met citroen
en knoflookcrostini

Gemarineerde bietjes,
walnoten, balsamicostroop
en avocadomousse ✓

Tussen

9,50

Bisque van Hollandse
garnalen met schelpjes en
Pastisroom

Tarte Tatin van
gekarameliseerde rode ui en
pastinaak ✓

Hoofd

18

Struisvogelbiefstuk met
sjalotjes-rose port saus,
geroosterde roseval
aardappelen en gemengde
groenten

Kalfswang van Eco Fields in
rode wijn, aardappel-rucola-
puree, gezuurde groentes

Schelvisfilet met venkel en
witte wijn en lauwwarme
aardappelsalade

Groententuin: huisgerookte
aardappelpuree,
gebraiseerde knolselderij,
geglaceerde oerpeen,
gezuurde rode biet,
gebakken cashewnoten
kaas en chips van
truffelaardappel ✓

Kaas

3,50 per stuk

Oma l'amour rouge
d'antoine

Oma morbier

Sujaire goat cheese (3 mnd)

Bastiaan blauw

Reypenaer VSOP

Zoet

7,50

Raw vegan chocolade-
kokostaart, mokkamousse
& sinaasappel-aardbei-
sorbet ✓

Limoncello-cheesecake,
granita van biet en appel
en witte chocolademousse



3-gangen menu: 30

4-gangen menu: 38

5-gangen menu: 46

Voedselallergie?
Wij helpen u graag!
✓ = vegan



Wij werken zoveel mogelijk
met biologische, seizoens-
en streekproducten!