

PROEF 'IN GEUREN EN KLEUREN'

Vol passie en plezier werken wij sinds 2001 met een sterk seizoensgebonden menukaart en zoeken we continu naar dagverse, authentieke en lokale ingrediënten. Duurzame, biologische en kleinschalig geteelde producten hebben daarbij onze sterke voorkeur.

Op modern-ambachtelijke wijze bakken we het brood, roken we vis en vlees, drogen we worst en wecken we fruit en groenten. Alles, maar dan ook álles komt bij ons uit eigen keuken.

Wilt u meer weten over de herkomst van de door ons gebruikte ingrediënten? Wij vertellen u er graag meer over!

APPETIZERS

Oesters 'Geay's Special' rauw of gegratineerd	Per stuk	€3
In eigen kelder gedroogde worst, diverse soorten	2 pers	€4,50
Huisgemaakte Nagelhout en leverworst	2 pers	€4,50
Groene 'Manaki' olijven	2 pers	€4,50
Zwarte 'Throump' olijven	2 pers	€4,50

BIB-GOURMAND MENU

Dagmenu bestaande uit voorgerecht, hoofdgerecht en keuze dessert of kaas
€36 p.p.

SHARED-DINING

Proeverij van 5x 3 gerechtjes waarbij Roland en zijn team zich laten inspireren door het seizoen en lokaal aanbod
€55 p.p.

*Heeft u een allergie waar wij rekening mee dienen te houden?
Meld het ons, wij adviseren u graag*

MENUKAART

Kleinere eters adviseren wij 3 gerechten te kiezen, bijbestellen mag altijd!

KOUD €10

Gegrilde aubergine • gerookte crème-fraîche • radijs • dragon
Ceviche van griet-filet • pickles • citrus • tuinkers
Bio kalfspastrami • zwarte bonen • portabella • rucola
Groesbeekse paling • aardappelsalade • waterkers • appel
Gerookte zwartpootkip • gebrande rilette • witlof • maïs
Bloemkool tabouleh • toinamboer-crème • tomaat • olijf

WARM €10

Limoen risotto • mossel • coquille • schuimige steranijscrème
Curry • zoete aardappel • amandel • seitan • rode rijst
Inktvis • grove spinazie • rode paprika • semolina cracker
Procureur van Piétrain • schorseneer • beukenzwam • laurier
Ravioli • rode biet • geitenkaas • groene kruidenjus
Hollands reerug filet • rode kool • spruit • pimentjus
Gegrilde zeebrasem • wortelzalf • bosui • venkelzaad
BIO Ribstuk • gekonfijte aardappel • pastinaak • gremolata

DESSERTS €9

Walnoottaartje • honingijs • Elstar • gekaramelliseerde chocolade
Gekonfijte vijg • Limoncello mousse • ananasgel • stoofpeer-ijs
Banaan • rum • kokos-krokant • bloedsinaasappel-sorbet
(Inter)nationale kazen • notenbrood toast • mispel
Kaas om te delen, maak een keuze van onze kaaswagen (€13 p.p.)