



Appetizers

Broodvingers aioli roomboter	€ 3
Trio kroketjes chorizo groente gamba	€ 5
Charcuterie (per 2 pers. te bestellen)	€ 7 p.p.
<i>Chorizo seranoham spinata romana cornichon Reypenaer olijven</i>	

Voorgerechten

TONIJN	€ 12
Gegrild limoen sesam wakame sorbet komkommer	
GRAVAD LACHS	€ 15
Gemarineerde zalm biet kwartelei crème fraîche	
DUO VAN CAPELIN (<i>Scharrelvarken uit regio Auvergne</i>)	€ 10
Buikspek bitterbal pulled pork piccalilly paddenstoel parelcouscous	
CARPACCIO CLASSICO	€ 14
Pestomayonaise rucola pijnboompitten Parmezaanstengel	
STEAK TARTARE PALMESTEYN (<i>Boeuf Blonde, Rivier de Linge</i>)	€ 14
Kwartelei truffel zoet zuur krokante groente	
VEGETARISCHE SALADE	€ 12
Cremeux van rode biet cantharellen radijs spring roll meiknol 	
PLATEAU ROTISSERIE	€ 16 p.p.
Diverse luxe warme en koude gerechten (per 2 pers. te bestellen)	

Voor- en/of tussengerechten

GAZPACHO VAN TOMAAT		€ 10
Schuim van komkommer gepofte quinoa		
KREEFTENBOUILLON		€ 13
Rouleaux gamba schuim gepofte knoflook		
COQUILLE (<i>3 stuks</i>)		€ 15
Zeeuws spek zeekraal tonkaboon Valderrama olijfolie		

Wij serveren alle voorgerechten met een broodje, gezouten boter, kruidenzout en olijfolie

Hoofdgerechten

ZEEBAARS & GAMBA	€ 23
Tagliatelle inktvis Carabinero gamba courgette Beurre Blanc van kreeft	
RODE POON	€ 22
Citrus risotto gemarineerde venkel sauce vierge	
LAMSSTEAK	€ 25
Hooi gerookt tuinboon zwezerik kroketje jus rozemarijn	
TOURNEDOS	€ 25
Bataat tomaat groene asperge jus zwarte knoflook	
DRY AGED RIB EYE PALMESTEYN	€ 26
28 dagen gerijpt dry rub truffel mousseline jus sjalot Big Green Egg	
NAANBROOD & AUBERGINE KAVIAAR	€ 22
Hummus ras el hanout pomodori zomer postelein	



Wij serveren alle hoofdgerechten met huisgemaakte frites en groente garnituur



BIG GREEN EGG THURSDAY

€ 17,50

Elke donderdag een malse Black Angus steak gegrild op de Big Green Egg met signature rub, huisgemaakte frites, mayonaise en prachtig bordgarnituur.

De Menu's

3-gangen seizoens lunch menu (soep, hoofd- en nagerecht)	€ 32,50
3-gangen seizoens diner (voor, hoofd- en nagerecht)	€ 35,00
Op maandag, dinsdag en woensdag bieden wij ons 3-gangen seizoensdiner aan voor de speciale prijs van	€ 27,50
Trilogie Festijn 3-gangen, 3 gerechtjes per gang (zie volgende pagina)	€ 35,00
Menu Preuvenement, 6 gangen (alleen per tafel te bestellen)	€ 50,00
Kindermenu (3-gangen menu)	v.a. € 15,00

Desserts

IN HET BOS	€ 10
Gezouten karamel parfait pure chocolade macaron fudge pinda	
AMBACHTELIJK IJS	€ 9
3 soorten huisgemaakt ijs	
PAVLOVA	€ 10
Rood fruit slagroom merengue kletskep vanille roomijs	
LEMON CAKE	€ 10
Kandijkoek pistache sorbetijs van yoghurt en munt	
TRILOGIE DESSERT	€ 11
3 zoete kleine desserts	
KAAS VAN DE PLANK	€ 14
Vijf kazen vijgenbrood appelstroop	
KOFFIE COMPLEET	€ 8
Koffie - Thee 2 zoete heerlijkheden likeur naar keuze	

Dessert- en Portwijnen

Frankrijk; Michel Gassier Viognier Gourmand	glas	€ 6
Frankrijk; Chateaux Rieussec Sauternes grand cru classé 2007	demi 0,375	€ 60
Frankrijk; Mirabelle de la Jaubertie Monbazillac	glas	€ 6
Spanje; Alvear Don PX 1927	glas	€ 6
Zuid-Afrika; Lindenhof Red Muscadel	glas	€ 6
Italië; Pass the Cookies	glas	€ 6
Niepoort Tawny 10 years	glas	€ 7
Niepoort Tawny 20 years	glas	€ 10

Wetenswaardigheden

Wij geven u desgewenst informatie over allergenen. **Heeft u een allergie? Meld het ons!**
Een Residence Rhenen Cadeaubon, altijd leuk om te geven!
Bij de garderobe treft u een verwarmde rookruimte aan.