

Om te beginnen

<i>Oesters</i>	19
Zes stuks - sjalot - wijnazijn	
<i>Focaccia van Ivo's uit Wageningen</i>	12
Begeleid met olie - boter van de chef	
<i>Baguette</i>	7.5
Olijfolie - fleur de sel - huisgemaakte boter met zwarte truffel	

Voorgerechten

<i>Pompoen</i>	14
Bereidingen van kastanje - pitten van pompoen (v)	
<i>Kingfish- Dutch Yellowtail</i>	18
Creme van aardpeer- krokante van mierikswortel - duurzaam gekweekt in Zeeland	
<i>Terrine van Eend</i>	16
Zoetzure groenten - toast van Ivo's uit Wageningen - konijn	
<i>Soep van wortel</i>	8
Kokos - curry - wortel	

Hoofdgerechten

<i>Gevulde kip</i>	26
<i>Jus de veaux - hazelnoot - champignons - mousseline van pompoen</i>	
<i>Risotto van Kreeft</i>	26
<i>Basilicum - parmezaanse kaas - kreeft uit Canada</i>	
<i>Cote de Boeuf</i>	35 p.p
<i>Per 2 personen te bestellen - champignons - jus de veaux - friet - salade</i>	
<i>Zeebaars</i>	27
<i>Millefeuille van selderij - saus van sinaasappel - gemarineerd in sumac</i>	
<i>Risotto Vega</i>	24
<i>Champignons - parmezaanse kaas - basilicum</i>	
<i>Vegetarisch surprise</i>	24
<i>Laat je verrassen door de chef</i>	
<i>Portie verse friet</i>	5.5
<i>Verse salade van eigen tuin van Lichtveen</i>	5.5

Desserts

<i>Kaasplank</i>	15
<i>Diverse soorten kazen uit binnen en buitenland</i>	
<i>Panna cotta</i>	9
<i>Druif - Tonca boon uit Zuid - Amerika</i>	
<i>Soes</i>	10
<i>Homemade ijs van vanille - creme van chocolade</i>	
<i>Dessert van de chef</i>	11