

# MENU

Ons wisselend Chef's menu wordt mede bepaald door  
seizoensproducten.

Het menu is ook vegetarisch te bestellen  
en vanzelfsprekend houden wij rekening met uw (dieet)wensen en / of  
allergieën.

## Chef's menu

vanaf 18:00 uur

3-gangen	47,50
4-gangen	57,50
5-gangen	67,50
6-gangen	72,50

Voor het wisselen van uw zoete dessert naar  
een kaasplankje  
rekenen wij een supplementprijs van 3,50

## Bij het aperitief

Cava	9,00
Champagne Blanc de Blancs	14,50

Oesters geserveerd met bijpassend garnituur per stuk	4,25
half-dozijn	25,50

Baeri kaviaar 10 gr per 2 personen blini   crème fraîche   krab	19,50 p.p.
---	------------

Pata Negra dungsmeden van het Iberico varken	13,75
---	-------

Vegetarische amuse	5,50
--------------------	------

## Voorgerechten

Chef's entree wisselend voorgerecht van de chef	15,25
--	-------

Veluwse eendenborst bitterbal linzen   appel lak   mais   kapucijners   boerenjongens	15,25
---	-------

Ajo blanco amandel crème   witte druif   artisjok   briochebrood   aceto balsamico ui	14,50
---	-------

## Tussengerechten

Chef's entremets wisselend tussengerecht van de chef	14,50
---	-------

Bisque van schaaldieren en flûte   cognacroom	10,75
--	-------

Vichyssoise en flûte   room zwarte knoflook	9,75
--	------

# A LA CARTE

## Hoofdgerechten

**Chef's piece** 26,75  
wisselend hoofdgerecht van de chef

**Op de huid gebakken snoekbaarsfilet** 26,75  
krokante Hollandse garnaal | couscous | gele biet  
| waterkers

**"Steak" knolselderij (vegetarisch)** 24,50  
gnocchi Emmentaler | bospeen | boleten |  
spinazie | gerookte boter

**Bouillabaisse** 32,50  
coquille | witvis | venkel | saffraan |  
rouille  
\*supplement bouillabaisse in het lunchmenu verwerkt 7,50

**Salade Riche** 29,50  
black tiger gamba | buikspek | chorizo | venkel |  
langoustine mayonaise  
\*supplement salade in het chef's menu verwerkt 5,00

**Supplements**  
Gebakken eendenlever 7,50

## Wijntip

**Wit**  
**Domaine Faiveley, Bourgogne '20** 67,50  
Chardonnay  
witte bloemen | vanille | 10 maanden eiken

**Rood**  
**Voché "Crianza" Rioja '19** 39,00  
Graciano & Temperanillo  
braam | ceder | tabak

## Desserts

**Chef's dessert** 10,75  
wisselend dessert van de chef

**Sgroppino** 9,75  
vodka | citroensorbet | Prosecco

**Madeleines** 8,50  
vers afgebakken | 4 stuks

**Diverse smaken bonbons** 2,00  
per stuk

**Kazen** 15,75  
biologische kazen met bijpassende garnituur