

---

## Starters

---

Gebakken ganzenlever.

*Cevenne ui. Kalfsjus. Witte druif. 22*

Franse coquilles.

*Ravioli. Herfsttruffel. Kruidensalade. 24*

Kalfszwezeriken.

*Cantharellen. 22*

Fine de Claire oesters |0000|.

*6 stuks. 20*

Gelakt buikspek.

*Butternut. Pinda. 19*

Carpaccio |Roodbont|.

*Zwitserse peperkaas. 19*

Gegrilde kingkrabpoten.

*Gekonfijte citroenboter. 32 | 42*

Bouchot mosselen.

*Jus piment d'esplette. 16 | 25*

---

## Main

---

Entrecote |Big Green Egg|.

*Spitskool. 32*

Patrijs |Grijspoot|.

*Knolselder. Morielje. Terrine ganzenlever. 34*

Tarbot.

*Pappardelle. Hersttruffel. 34*

Kabeljauw.

*Warmoes. Dijonaise. Grije garnaal. 28*



Ook voor vegetarische gerechten kan u bij ons terecht. Vraag naar de suggesties van de chef.

Allergenen info is verkrijgbaar - onze recepturen kunnen wijzigen.

1 3 6

RESTO & B + B

# menu 136

---

## vijf gangen

---

Rundstartaar | Roodbont |

*Zwitserse peperkaas.*

Franse coquille.

*Ravioli. Herfsttruffel.*

Bouchot mosselen.

*Jus piment d'espelette*

Kabeljauw.

*Warmoes. Dijonaise. Grijs garnaal.*

Café glacé.

*Advocaat. Koffie granité. Klets kop.*

*Liever selectie kazen |Van Tricht/? €6 supplement.*

**€ 65**

Enkel per tafel te bestellen.