

Your choice

Starters

Wildpaté “walnoot”.

Chutney ui. Vijg. Notentost. 18

Carpaccio hert

Kastanje. Rucola. Belper Knolle. 18

Gelakt buikspek.

Pompoen. Pinda.

Koningsoesterzwam. 19

Zeeuwse platte oesters.

6 stuks. 20

Tataki tonijn.

Appel. Rammenas. Sesam. Koriander. 20

Bouchot mosselen.

Vadouvan. Jus olijfolie. 16

Burrata.

Toast. Boschampignon.

Herfst-truffel. 19

Coquilles.

Knolselder in zoutkorst. Lardo. 20

Main

Entrecote “Big Green Egg”.

Belle sprouts. Jus salie. Verse frietjes. 31

Fazant / Kabeljauw.

Schorseneer. Chanterellen. Truffel-jus. 29

Hert / Hazenrug.

Pastinaak. Wortel. Witloof. Veenbes. 34



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

Allergenen info is verkrijgbaar - onze recepturen kunnen wijzigen.



menu 136

vijf gangen

Carpaccio hert. *Kastanje. Rucola. Belper Knolle.*

Coquilles. *Knolselder in zoutkorst. Lardo.*

Burrata. *Boschampignon.*

Fazant. *Schorseneer. Chanterellen. Truffel-jus.*

Peer. *Sherry "Pedro Ximénez". Karamel.*

€ 60

Enkel per tafel te bestellen.