

WINTER MENU

VOORGERECHTEN

- Flan van spinazie | geitenkaas | knoflook crouton | walnoten ●
- Zalmtartaar | courgette | rode ui | mihoen
- Brioche | pastrami | zuurkool | gerookte knoflook | rode kool chutney
- Geroosterde ossenhaas | peterseliemayo | radijs | taugé | oosterse dressing

TUSSENGERECHTEN

- Linzensoep | bladpeterselie | crème fraîche ●
- Bouillon van ossenstaart | prei | paddenstoelen
- Gestoofd varkenswangetje | risotto | krokante kruiden

HOOFDGERECHTEN

- Curry van pompoen | kokos | kerrie | gnocchi van tomaat en rozemarijn ●
- Andijviestampotje | kabeljauw | strandkrabbensaus | doperwt | prei
- Duo van eend | mandarijn | abrikoos | pompoen
- Gepekeld varkenshaas | zuurkool | gestoofde aardappel | groene kruidenjus

NAGERECHTEN

- Tarte tatin van pruim | rozemarijn | perzik | yoghurt | meringue
- Peer gestoofd in donker bier | panacotta | speculaas | honing | blond bier ijs
- Citruscake | kokos | lemon curd | limoenblad | munt
- Kaasplankje met binnen- en buitenlandse kazen

5 GANGEN 63,50 * 4 GANGEN 54,50 * 3 GANGEN 47,50 per couvert

- Zuurdesembrood met tapenades, Spaanse olijfolie en zeezout 6,50
- Koffie/thee met friandises 11,00

