

Voorgerechten

Twaalf euro vijftig

Dorade / Pulpo / Paksoy / Sesamsoja

Marbre / Wild / Witlof / Wortel / Mais / Spek

Brioche / Wortel / Gember / Biet / Geitenkaas

Steak Tartaar / Kimchi / Dooier / Quinoa

Zalm / Lapsang souchong / Knol / Champignons

Warme voorgerechten

Twaalf euro vijftig

Gamba / Saffraan risotto / Paprika / Peterselie

Soep van de dag

Brioche / Ganzenlever / Vijg / Calvados

Duif / Kastanje / Shi-take

Hoofdgerecht vis

Tweëntwintig euro vijftig

Tongschar / Hazelnoot / Andijvie / Pastinaak

Snoekbaars / Zuurkool / Appelcider / Aardappel

Roodbaars / Kool / Polenta

Vangst van de dag

Hoofdgerechten vlees

Tweëntwintig euro vijftig

Eend / Diverse bereidingen pompoen / Dadel

Kalf / Aardappel / Appel / Bleekselderij / Witlof / Spek

Hert / Rode wijn / Paddenstoelen / Pastinaak

Fazant / Zuurkool / Spek / Worst

Tournedos / Truffel / Pommes fondant / Bloemkool

Dessert

Tien euro vijftig

5 Bereidingen van bitterkoekjes

Mandarijn / Brandewijn / Baba / Parfait

Tonkabonen / Gezout amandelijs / Passievrucht / Koffie

Pure chocolade / After eight ijs / Mint / Hollands genoeg

Een keuze uit nationale en internationale kazen

uit onze kaaswagen Veertien euro vijftig
Fromagerie Guillaume

Port en digestieve

Rivesaltes Tuille

Zes euro vijftig

Grappa Nonino

Zeven euro vijftig

Branchetto d'acqui

Vijf euro vijfennegentig

Eau de Vie

Poire Williams

Zeven euro vijftig

Framboise Sauvage

Zeven euro vijftig

Marc d'Alsace Gewurztraminer

Zeven euro vijftig

Colheita port 1975, Kopke

Zeventien euro vijftig