

Dinerkaart

Voor

Hollandse Garnalen €19,50
met een crème van avocado, groene kruiden mille-feuille, frisée,
gedroogde pruimtomaat en een gel van komkommer

Steak Tartare €15,75
op Oosterse wijze, aangemaakt met gefermenteerde sojasaus,
met krokant filodeeg van chilivlokken, kwartelei en
gepofte Wasabi green peas

Knolselderij €13,75
gerookt, met Taleggio, zoetzure rode zilverui, crostini met olijfolie
en een gel van Pedro Ximénez

Eendenborst €14,75
warm gerookt op kersenhout en dun gesneden, met zoetzure tomaat,
gebakken bundelzwam, bitterbal van rode port en een crème van vijg

Salade Truffelbrie €14,50
huisgemaakte truffelbrie verpakt in krokant gebakken filodeeg,
met gemarineerde wortelsoorten en een rode wijn-honing gel

Salade Maishoender €14,50
zacht gegaarde maishoender, met gebakken spek, zoetzure witte kool,
gekonfijte champignon en pecannoten

Soepen

Tom Kha Kai €10,00
met zacht gegaarde maïskip, taugé, bosui en rode peper

Kreeft €15,50
met Hollandse garnalen op een crostini en rouille

Van het seizoen €9,00
met bijpassende garnituur

Hoofd

Vis wisselende verse vis, met bijpassende garnituur en saus	€26,50
Maishoender sous-vide gegaard en op Oosterse wijze, met kokosrijst, seroendeng, zoetzure groenten, gefrituurd telor ei, cassave kroepoek en huisgemaakte pindasaus	€22,50
Diamanthaas met in olijfolie gekonfijte aardappel, diverse groenten, truffelsaus en een marmelade van rode ui	€27,50
Picanha (graan gevoerd) gemarineerd in tijm, rozemarijn en knoflook, op lage temperatuur gegaard en daarna gegrild, met geroosterde pastinaak en een jus van tijm <i>door onze manier van langzaam garen waardoor de smaak van de kruiden en het vlees beter tot zijn recht komen, is de garing van dit gerecht medium/rare tot medium</i>	€29,00
Ossobucco van kalf in eigen jus, met gnocchi, zongedroogde tomaat, Parmezaan en basilicum	€23,50
Munster krokant gebakken, met rozemarijn aardappeltaart, gesmoorde edamame en sjalot	€21,50
Wisselende pasta met wisselende garnituur en saus	€20,50
Maaltijdsalade Truffelbrie truffelbrie verpakt in krokant gebakken filodeeg, met gemarineerde wortelsoorten en een rode wijn-honing gel	€17,50
Maaltijdsalade Maishoender zacht gegaarde maishoender, met gebakken spek, zoetzure witte kool, gekonfijte champignon en pecannoten	€18,50

Bij alle hoofdgerechten serveren wij verse frites met mayonaise
Heeft u allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten

Desserts

Sticky toffee met een crème van Butter scotch, amarene kersen, vanille bourbon ijs en gezouten karamel crumble	€9,50
Panna cotta van witte perzik, met mandarijn sorbet, 'bros' van Ruby chocolade, krokante chocolade parel en een gel van mandarijn	€9,50
Kaasplank een selectie van diverse kazen, met rozijnen-notenbrood en een crème van vijg	€14,50
Ambachtelijk ijs room of sorbet ijs van IJshoeve Ruitenbeek	€3,50