

Van de kaart

Voor

Molenaarsbrood	
Kruidenboter aioli	5½
Creuse oesters 3 stuks	
Een mooie zilte Zeeuwse oester	9½
Wildzwijnham	
Lokaalwild huis gedroogd 1 ½ jaar gerijpt	9½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	11½
Steak tartaar	
Truffelmayo bearnaise crème	12½
Hertenham	
Huisgemaakt duindoornchutney paddenstoelen	11½
Bospaddenstoelen ✓	
Gepocheerd ei truffel bladerdeeg	9½
Gerookte zalmforel	
Appel nori kaviaar	11
Gamba's	
Aioli citroen	9½
Brie uit de oven ✓	
Uienmarmelade noten honing	9½
Tomatensoep ✓	
Grana Padano bosui	7
Uiensoep	
Krokantje kaas	7

Van de kaart

Hoofd

Vis & gamba

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 24

Vis

Onze gastheer/vrouw vertelt u de vis van de dag 22

Côte de boeuf dry-aged 3 weken

Van de grill | ruim 300 gr 35

Tournedos

Van de grill | peper crème 37½

Bavette

Van de grill | peper crème >>scan>> 27½

Entrecôte dry-aged 4 weken

Gegrild | van het limousine rund >>scan>> 28 ½

Hert

Biefstuk | herfstcrumble | cacaojus 27½

Ree

Lokaal wild | biefstuk | rilette 28½

Spareribs

Zoetpittig | gemarineerd 19½

Polenta & rode biet

Paddenstoelen | noten rumble | kastanje crème | ei 18½

Vegaburger

Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat 16 ½

Extra's

Groentenmix  4

Peper crème 3



Restaurant

Van de kaart

Maaltijdsalades

Biefstukpuntjes

Uienmarmelade | truffelmayonaise

16½

Geitenkaas 

Druiven | dadels | noten | honing

16½

Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten

16½

smaak

Restaurant