

Van de kaart

Voor

Molenaars brood	
Kruidenboter aioli	5½
Creuse oesters 3 stuks	
Een mooie zilte Zeeuwse oester	9½
Carpaccio	
Pesto oude kaas gebrande pitten	11½
Dry-aged	
Huisgemaakt vleeswaren vruchten chutney	12½
Kalfsmuis	
Sesam crème olijfolie kappertjes	11½
Gamba's	
Aioli citroen brood	9½
Gefrituurde softshell krab	
Piment cocktailsaus brioche	12½
Gerookte Heilbot	
Amandel paprika kaviaar	11
Tonijn	
Watermeloen sinaasappel yuzu	12
Bospaddenstoelen 	
Gepocheerd ei truffel toast	9½
Brie uit de oven 	
Uienmarmelade noten honing	9½
Tomatensoep 	
Grana padano bosui	7
Pompoensoep	
Crème fraîche bacon	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

Shortribs

Smokey | bbq saus | limousine rund 23½

Steak

Van het limousine rund | uit Twente > check 26

Hert

Biefstuk | herfstcrumble | cacao jus 27½

Spareribs

Zoet pittig | gemarineerd 19½

Roti

Bieslookpannenkoek | zoetzure groenten 18½

Vega burger

Cheddar | gekarameliseerde ui | tomaat 16 ½



Maaltijd salades

Vis

Tonijn | gamba's | tahina | watermeloen 16½


Geitenkaas

Druiven | dadels | noten | honing 16½

Carpaccio

Pesto | oude kaas | gebrande pitten 16½

Extra's

Groenten mix  4

Extra verse truffel 4