

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
Hertenham	
Huisgemaakt duindoorn chutney paddenstoelen	11½
Houtduif	
Lokaal wild bosvruchten jus **	12½
Bospaddenstoelen 	
Gepocheerd ei truffel toast	9½
Softshell krab	
Krokant pimento saus brioche	12½
Gerookte Heilbot	
Amandel paprika kaviaar	11
Tonijn	
Watermeloen sinaasappel yuzu	12
Gamba's	
Aioli citoen	9½
Brie uit de oven 	
Uienmarmelade noten honing	9½
Tomatensoep 	
Grana padano bosui	7
Pompoensoep	
Crème fraîche bacon	7

**let op, er kan een kogeltje in ons lokaal wild voor komen.

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

Shortrib

Smokey | bbq saus | limousine rund >> 23½

Bavette

Graan gevoed | uit Twente > check >>>

Hert

Biefstuk | herfstcrumble | cacao jus 27½

Ree

Lokaal wild | biefstuk | stoof 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

