

# Welkom

---

Bij ons kunt u genieten van een Verrassingsmenu of een Bib Gourmand keuzemenu in 3 of 4 gangen. Ieder gerecht is met veel zorg samengesteld waarbij klassieke Franse smaken eigentijds verbonden worden met internationale invloeden. De verbinding tussen wijnen en onze gerechten maakt uw culinaire ervaring compleet.

## Verrassingsmenu *(per tafel geserveerd)*

---

In dit menu laat u de keuze over aan onze keukenbrigade.

3 gangen	€ 55,00	<i>voor-tussen-hoofd of voor-hoofd-dessert</i>
4 gangen	€ 65,00	<i>voor-tussen-hoofd-dessert</i>
5 gangen	€ 75,00	<i>voor-tussen-tussen-hoofd-dessert</i>
6 gangen	€ 85,00	<i>voor-tussen-tussen-hoofd-kleine kaas-dessert</i>

Kaas plateau met 6 soorten € 16,- *supplement*  
kaas in plaats van een dessert € 8,- *supplement*

---

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 9,-.  
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.  
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

## Voorgerechten

---

Rouleaux van kabeljauw en zwarte olijven | amandel dressing, peterselie olie, haring kaviaar, gekonfijte citroen

*Bevat: noten, ei, vis, melk (inclusief lactose)*

Tartaar van gerookte runder kogel | eigeel, kappertjes, gel tomaat, mosterdzaad, krokante granen, gepofte knoflook mayonaise

*Bevat: ei, glutenbevattende granen, soja, mosterd*

Rode kool couscous | rode biet, citroen, gerookte sesam, salie, appelvinaigrette

*Bevat: ei, mosterd, glutenbevattende granen, sesam*

## Tussengerechten

---

Langzaam in boter gegaarde tarbot | koolraap, Beluga linzen, algen en sake beurre blanc

*Bevat: melk (inclusief lactose), vis, mosterd, soja*

Agnolotti gevuld met tamme kastanje | aardpeer, marjoraan, sherry-paddenstoelen bouillon

*Bevat: ei, glutenbevattende granen, melk (inclusief lactose), soja*

Kwartel borstfilet en bout | eendenlever, wortel, hazelnoot, eigen jus

*Bevat: melk (inclusief lactose), noten, glutenbevattende granen, ei*

---

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 9,-.

Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.

Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

## Hoofdgerechten

---

Gebakken zeebaars filet | saffraan polenta, peterselie, artisjok,  
courgette, paprika sabayon  
*Bevat: vis, melk (inclusief lactose), ei, selderij*

Gebraseerde Sukade van kalf | groene kool, peterseliewortel,  
aardappel kaantjes, paddenstoel, witte peper room saus  
*Bevat: melk (inclusief lactose), selderij*

Gebraden knolselderij | rozemarijn, walnoot, spruit, meloes ui,  
gefermenteerde knoflook jus  
*Bevat: glutenbevattende granen, melk (inclusief lactose), noten, soja, selderij*

## Nagerechten

---

Lychee | kokos blanc manger, roos, kaneel bes, sorbet van lychee  
*Bevat: glutenbevattende granen, ei, melk inclusief lactose*

Donkere chocoladecake | amarene kers, vanille amandel crème, kersen sorbet  
*Bevat: glutenbevattende granen, ei, melk inclusief lactose, noten*

Kaas plateau met 5 soorten | vruchten compote, krokant brood  
€ 8,- supplement  
*Bevat: glutenbevattende granen, melk inclusief lactose*

Koffieservies met 3 soorten zoetigheden  
*Bevat: glutenbevattende granen, ei, noten, melk inclusief lactose*

3 gangen 55,-  | 4 gangen € 65,-

---

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 9,-.  
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,75.  
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.