

Chefs menu

De kunst van het genieten zit in de combinatie van heerlijk eten,
mooie ambiance en leuk gezelschap.

In ons 4 gangen menu maken wij gebruik van groente uit de moestuin,
pure ingrediënten, lekkere smaken en combinaties.

Eten waar je blij van wordt.

Gravad Lax,
mosterdzaad | sjalot | dille | rogge

Groene kool
salsa macha | macadamia | rettich

Bavette
oerbiet | knolselderij | akkerpaddestoel | zwarte knoflook saus

Semifreddo
honing | citroen | hazelnoot | karamel

55

Laat je verleiden door onze kaaswagen
Kaasplankje + 15

Een ode aan de seizoensgebonden producten en hierdoor veel wisseling in het menu,
bovenstaand menu is een voorbeeld van wat je kan verwachten.

In het geval van dieetwensen en/of allergieën overleggen we graag de mogelijkheden,
geef dit vooraf aan bij de reservering. Op de dag zelf kunnen wij geen wijzigingen meer doen
in het menu om te voldoen aan de allergie/dieetwens. Ons huidige menu is niet ingesteld op
een veganistische eetwens.