

Chefs menu

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

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

Eten waar je blij van wordt.

4 gangen 55 | 5 gangen 65 | 6 gangen 75

Beekridder

dille | koolrabi | appel | zuurdesem

Gnocchi

spinazie | daslook | kwartel ei | vadouvan

Spitskool (extra bij 5 gangen)

macadamia | salsa macha | rettich

Eend (extra bij 6 gangen)

bospeen | bosui | zilverui

Lam

lamsbout | lamsnek | pomme fondant | witte asperge

Rabarber

yoghurt ijs | slagroom | haver crumble

Laat je verleiden door onze kaaswagen

Kaasplankje + 16,50

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.