

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

Elke week wisselen we 1 gerecht. Onderstaand menu is een indicatie van wat je kan verwachten.

Forel 't Smallert
karnemelk | Waldorf | brioche | dille

Ravioli
palmkool | pijnboompit | gezouten citroen

Hokkaido pompoen
(extra bij 5 gangen)
Umeboshi | tamarinde | pompoenpit | flespompoen

Rode poon
(extra bij 6 gangen)
antiboise | waterkers | boekweit | poon jus

Reebout
uiencreme | savooikool | koolrabi | ree jus

Tartelette
kalamansi curt | framboos | merinque

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.