

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 menu 57

5 gangen menu 68

6 gangen menu 79

Voeg een heerlijk kaasplankje toe aan je menu
+ 16.50

De gerechten zijn vastgesteld in het menu bij wisseling van de
gerechten zal er een meerprijs van 7.50 per gerecht in rekening
worden gebracht.

In beginsels accepteren wij geen allergie/dieetwensen op de
dag zelf. Indien je toch last minute aanpassingen wenst zijn wij
genoodzaakt daar een supplement van 10 p.p voor te
berekenen.

Harder ceviche

togarashi | groene appel | radijs | rode ui

Pastrami van klapstuk

mosterdzaad | piccalilli | little gem | peulvruchten

Asperge

(Extra bij 5 gangen)

gerookt eigeel | koolraap | zeekraal | lamsoor

Varkenswang

(Extra bij 6 gangen)

gepocheerde appel | koolrabi | chorizo beurre
blanc

Kemper Landhoen

bospeen | shiitake | parel couscous |
gevogeltejus met salie

Honing van eigen bijen

bavarois | aardbeien | crumble