

# Lunch 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.

2 gangen menu 37.50  
voor | hoofd

3 gangen menu 45  
voor | hoofd | dessert

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.

Onderstaand menu is een indicatie.  
Deze kan wisselen per dag.

Coeur de Boeuf (voorgerecht)  
tomaat | thaise basilicum | nectarine |  
oost indische kers

Ree (hoofdgerecht)  
Kersen | Cantharellen | Kno

Honing van eigen bijen (dessert)  
bavarois | aardbeien | crumble