

# 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

## Coeur de Boeuf

tomaat | thaise basilicum | nectarine |  
oost indische kers

## Rode Poon

(Extra bij 5 gangen)

opperdoezer ronde | paprika | pangrattato

## Varkenswang

(Extra bij 6 gangen)

gepocheerde appel | koolrabi | chorizo beurre  
blanc

## Ree

Kersen | Cantharellen | Knol

## Honing van eigen bijen

bavarois | aardbeien | crumble