

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.

Beekridder

groene appel | pattison | mierikswortel | furikake

Aardappelterriner

shiitake | biet | dashi | bundelzwam

Rillette van Kemper landhoen

(Extra bij 5 gangen)

chutney van rode ui en umeboshi | brioche brood

Wildzwijn procureur

(Extra bij 6 gangen)

peterselie wortel | spruit | miso

Reebout

knolselderij | bos paddestoelen | reejus met kers

Braam

cheesecake creme | bramen sorbet | merinque