

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

Elke week wisselen we een gerecht.

De gerechten zijn een indicatie van wat je kan verwachten.

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.

Witlof

kerrie | roodlof | gepekeld eidooier | gochugaru

Skrei

bloemkool | vadouvan | ajo blanco

Knolselderij

(Extra bij 5 gangen)

achterhoekse seranoham | paddenstoel

Langoustine

(Extra bij 6 gangen)

tandoori | koolraap | wortel | rijst

Haas

hazenrug | hazenpeper | rodekool

Chocolade

baileys | hazelnoot | koffie