

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 60

5 gangen menu 74

6 gangen menu 88

Voeg een heerlijk kaasplankje toe aan je menu
+ 17

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

roodlof | gepekelde eidooier | gochugaru

Skrei

bloemkool | vadouvan | ajo blanco

Rogvleugel

(Extra bij 6 gangen)

daslook | sambal | yacon

Knolselderij

(Extra bij 5 gangen)

Achterhoekse Pravanti ham | paddenstoel

Runderwang

prei | kievitsboon | madeirajus

Bloedsinaasappel

namelaka | vanille | kruidnagel