

# 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

3 gangen voorjaarsmenu 48  
te bestellen op dinsdag | woensdag | donderdag

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.

## Makreel

rabarber | radijs | wasabi | rabarber ponzu

## Klimaat ei 't Gagel

(extra bij 4 gangen)

gnocchi | lamsoor | morille | Olde Remeker

## Rogvleugel

(Extra bij 5 gangen)

daslook | sambal | yacon

## Kalf

(Extra bij 6 gangen)

groene asperge | ui | mosterblad | mosterd

## Runderwang

prei | kievitsboon | madeirajus

## Tartelette

magnolia | aardbei | limoen