



Voorgerechten / Starters

Gele biet met warme geitenkaas, dragon, hazelnoot en notenolie <i>Yellow beetroot with warm goat cheese, tarragon, hazelnuts and walnut oil</i>	10,50
Zalm lamellen met feta, watermeloen, crème fraîche en zoetzuur van komkommer <i>Salmon with feta cheese, crème fraiche, pickled cucumber</i>	13,50
Tartaar van gerookte rib-eye met gebakken kwartelei <i>Minced smoked rib-eye, pan fried quail egg</i>	13,50
Romige aardappelsoep met vergeten groenten, aardappelkaantjes en bosuolie <i>Creamy potato soup, 'forgotten vegetables', potato crackling and oil of spring onion</i>	8,50
Pompoen-wortelsoep met gerookte heilbot en selderij <i>Pumpkin carrot soup, smoked halibut and celeriac</i>	9,50
Fines de Normandië <OOO> 6 of 12 West Normandië, zacht vlees, ziltig in de voorsmaak, frisse nasmaak met licht hazelnootaroma <i>West Normandy, soft and creamy flesh, brackish taste with a fresh and nutty aroma</i>	14,50



Hoofdgerechten vlees / Main courses meat

Krokant gebakken tamme eendenborst met gebakken witlof, hazelnoot risotto met selderij en jus van rode wijn en Crème de Cassis	21,50
<i>Crispy duck breast, pan fried chicory, hazelnut risotto with celeriac, red wine and 'Crème de Cassis' gravy</i>	
Diamant stuk met pastinaak crème, spruitjes, bieten gnocchi en anijschampignons	22,50
<i>Chuck tender, parsnip crème, Brussel sprouts, beetroot gnocchi and mushrooms</i>	
Hertensukade met winterwortels, pastinaak crème, kruidenjus en truffel aardappel	23,50
<i>Braised venison, carrots, parsnip crème, Vitelotte potato and herb gravy</i>	
Trendy Wagyu Burger met zoete aardappel en basilicum mayonaise	19,50
<i>Trendy Wagyu burger with sweet potato and basil mayonnaise</i>	



Hoofdgerechten vis en vegetarisch Main courses fish and vegetarian

Wijting filet met structuren van bloemkool, basilicum, zilverui en tomatenjus <i>Whiting filet, cauliflower, basil, pickled onion and tomato gravy</i>	21,50
Gegrilde doradefilet met geroosterd little gem, schorseneer omwikkeld met parmaham en hollandaisesaus <i>Grilled sea bream, grilled little gem lettuce, salsify wrapped with Parma ham and Hollandaise sauce</i>	24,50
Gebakken tong (500 gram) met friet en sla <i>Fried Sole (500 gram) served with fries and salad</i>	31,50
Hazelnoot risotto met bospaddenstoelen en gebakken courgette <i>Hazelnut risotto with wild mushrooms and pan fried zucchini</i>	17,50
“Sharing fish” 2 personen Oester, wakame, tonijn tataki, zalm, gefrituurde gamba’s, soep <i>Oysters, Wakame, Tuna tataki, salmon, deep-fried prawns, soup</i>	25,00



Desserts

Bitterkoekjes crème brûlée met amaretto <i>Macaroon crème brulée with amaretto</i>	8,50
Amandelcrème met spekkoek en kaneelijs <i>Almond crème with layered cake and cinnamon ice-cream</i>	8,50
Drie soorten chocolademousse met gedroogd kruidkoek en sinaasappel compote <i>Chocolate mousse 3 ways, dried gingerbread and orange compote</i>	9,50
Chocolade moelleux met roomkaramel crumble van Bastogne koek en sesam tuille <i>Chocolate moelleux with caramel, 'Bastogne' cookie crumble and a sesame tuiles</i>	8,50
Latte macchiato roomijs met krokant interieur van koffie, meringue kroon <i>Latte macchiato ice-cream with crispy coffee center, meringue topping</i>	10,50
"Sharing dessert" 2 personen Een mix van desserts <i>Mix of different desserts</i>	9,50 pp