

## voorgerechten

### KALF

'SteakTartaar' van kalf met cantharellen, gepocheerd scharreleitje en aardappelchips in basilicummayonaise € 18

### MUL

In Serranoham met basilicum gebakken mulfilet met tarte tatin van tomaatjes met honing en thijm € 15

### KREEFT

Gekookte halve kreeft met groene salade en amandel-sinaasappeldressing € 18

### TERRINE

Terrine van geconfijte lamsschouder met knoflook en pesto van koriander, crostini met venkel en zwarte olijfjes € 14

### ARTISJOK

Gekookte artisjok met zomerse kruidensalade en citroenmayonaise € 14

### SARDINE

Aardappelsalade met olijven en walnoot, sardines van de grill met aioli € 16

# Hoofdgerechten

## SCHOL

Geroosterde scholfilet met zomergroentjes, gegrilleerde nieuwe aardappel met langoustine, venkelsalade en kreeftenschuim € 24

## GRIET

Citroenrisotto met grietfilet van de grill, mosselen met chorizo en koriander, jus met saffraan en tomaat € 24

## POLDERHOEN

In de oven gebraden biologische polderhoen met citroen en rozemarijn, krokante brij van de boutjes met salsa van komkommer, bosui, appel en mint € 24

## OSSENHAAS

Ossenhaas van de grill met Balsamicojus en raketsla, gepofte aardappel met zure room en cantharellen € 27

## VEGETARISCH

Drie kleine groentengerechten uit de Hierdense tuin € 19

## MENU'S

**Bib Gourmand menu**, 3 gangen seizoensmenu € 33,50

**Menu Ratatouille**, wisselend 4 gangen menu waarin wij het beste van de markt op dit moment serveren. € 45,00

# Nagerecht

## KAAS

Assortiment Hollandse boerenkazen van Dicky en Franse kazen van kaasmeester Michel van Tricht, geserveerd met noten, rozijnenbrood en druiven € 14

## AARDBEIEN

Aardbeien Romanoff met lavendelbrownies en vanille-ijs € 11

## CITROEN

Citroencustard met kardamomcrumble en sorbet van gemberbier € 12

## ROOD FRUIT

Pastei van rood fruit met crème van bittere amandelen en sorbet van verveine € 13

## PERZIK

Soepje van perzik met frambozen en roomijs van basilicum € 13