



**De natuur en het seizoen bepalen ons Menu, vertaald met ambacht en onze filosofie.
Laat u zich verrassen of maakt u liever zelf een keuze uit onderstaande gerechten?**

MENU RATATOUILLE

Tartaar van zeebaars met koolrabi en rettich,
haringkuit en zwarte kroepoek, timutpeper

Gegrilleerde kool met langoustines,
broccoli met passievrucht en jus van selderij

Paddenstoelen risotto met gebakken scholfilet,
Parmezaan en vers geschaafde wintertruffel

Hammetje en borst van fazant met rode kool,
bataat en biet, granaatappel

Gebraden Veluwse hertenbout met geroosterde bloemkool en aardpeer,
schorseneren en hazelnoot, rode wijnjus met laurier

Drie soorten Kaas met getoaste brioche, vijg, noten en cranberries

Gecaramelliseerde ananas met banaan en roomijs van caramel met zeezout,
dadel met witte chocolade en walnoot

*A la Carte, als voorgerecht 19 als hoofdgerecht 29 Kaas & Dessert 12

3 gerechten 42 (te bestellen op zondag t/m donderdag)
4 gerechten 49 5 gerechten 59 6 gerechten 69
Passende wijn per glas 6,5 half glas 4

Compleet verzorgde proeverij van door de chef geselecteerde gerechten inclusief apéritief,
amuses, wijn- of sap-arrangement, tafelwaters, koffie en friandises. (per tafel te bestellen)

4 gerechten 79 5 gerechten 95 6 gerechten 110



RATATOUILLES KLASSIEKERS

OESTERS als Apéro of Voorgerecht

Oesters-Fines Claires, citroen/rode wijnsjalot/peper 3 stuks 10

VOORGERECHTEN

Coquilles met eekhoortjesbrood en Serrano, witlof en sjalot, jus van rode biet 23

Gebakken kalfszwezerik met koolrabi, gemarineerde champignons en truffel 22

HOOFDGERECHTEN

Gebakken tongfilets met wilde spinazie, paddenstoelen, Parmezaanse kaas en vers geschaafde wintertruffel 34

Runderlende van de grill met ossenstaart, sjalotten, wintergroenten en rode wijnjus 30

K A A S

Vijf soorten Kaas met getoaste brioche, vijg, noten en cranberries 15

GROENTEN MENU

Structuren van rode biet met gegratineerde geitenkaas, meloeskes en granaatappel

Beignets van groene asperges met gepofte tomaatjes en specerijen

Risotto van paddenstoelen met Parmezaanse kaas, rucola en wintertruffel

'Tournedos' van Chinese kool van de grill met aardpeer, schorseneren en pastinaak

Sinaasappel met hazelnootschuim, sabayon van sherry en roomijs van koffie

*A la Carte, als voorgerecht 17 als hoofdgerecht 26 Kaas & Dessert 12

3 gerechten	36	(te bestellen op zondag t/m donderdag)	
4 gerechten	46	compleet verzorgd	75
5 gerechten	56	compleet verzorgd	90