



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

## MENU RATATOUILLE

### VOORGERECHT

Tamme eend en eendenlever met rode biet, gemarineerde champignons en granaatappel

Huzarensalade van koolrabi, Granny Smith en Serrano, langoustine met kerriemayonaise

### TUSSENGERECHT

Snoekbaars met brandade van gerookte paling, zoet zure uitjes en grove mosterd

Fazant met gegrilleerde kool, gebakken witlof, bloedworst en appel, jus met sherry

### HOOFDGERECHT

Scholfilet met gebakken bloemkool in beurre noisette, schorseneren en herfsttruffel

Gebraden hertenbout met gestoofde prei en aardpeer, gemarineerde rode kool en hazelnoot

### KAAS & DESSERT

Kaas met kweeperencompôte en getoaste brioche

Gepocheerde peer met notencaramel, vanille-ijs en sabayon met calvados

\*A la Carte, als voorgerecht 16 als hoofdgerecht 25 Kaas & Dessert 12

3 gerechten	39 (te bestellen op zondag t/m donderdag)		
4 gerechten	47	compleet verzorgd	75
5 gerechten	57	compleet verzorgd	90
6 gerechten	64	compleet verzorgd	105

### WIJN & SAP-ARRANGEMENT

Passende wijnen per gerecht  
6,50 p.glas 4 p.half glas

### COMPLEET VERZORGD

inclusief aperitief, wijnen of sappen,  
tafelwater, koffie en friandises  
*reserveren per tafel*



## RATATOUILLES KLASSIEKERS

OESTERS als Apéro of Voorgerecht

Oesters-Fines Claires, citroen/rode wijnsjalot/peper

3 st 10 | 6 st 18

### VOORGERECHTEN

Coquilles met eekhoortjesbrood en Serrano, witlof en sjalot, jus van rode biet 22

Gebakken kalfszwezerik met koolrabi, gemarineerde champignons en Herfsttruffel 20

### HOOFDGERECHTEN

Gebakken tongfilets met wilde spinazie, paddenstoelen, Parmezaanse kaas en Herfsttruffel 33

Runderlende van de grill met ossenstaart, sjalotten, herfstgroenten en rode wijnjus 29

### VEGETARISCH

Gegratineerde geitenkaas met rode biet, meloeskes en granaatappel

Beignets van groene asperges met gepofte tomaatjes en specerijen

Risotto van paddenstoelen met Parmezaanse kaas, rucola en Herfsttruffel

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

Sinaasappel met hazelnootschuim, sabayon van sherry en roomijs van koffie

\*A la Carte, als voorgerecht 16 als hoofdgerecht 25 Kaas & Dessert 12

3 gerechten	34 (te bestellen op zondag t/m donderdag)		
4 gerechten	45	compleet verzorgd	75
5 gerechten	54	compleet verzorgd	85