

VOORGERECHTEN

Guillardeau oester

Dressing | citroen | wakame

per stuk 3,25

Yellowfin tonijn

Gember | soja | taugé

16,50

Kalfsgebraad

Rode biet | zwarte olijf | aardpeer

16,50

Grote garnaal

Chutney | filodeeg | gele curry

17,50

Kwartel

Micro-sla | macadamia | mini-shiitake

16,00

Geitenkaas

Rode paprika | viooltjes | truffelschaafsel

15,50

Eekhoortjesbroodsoep

Zwezerik | paddenstoelen | basilicum

14,50

Proeverij van drie schatten van soepen

Runderbouillon | sesam | koriander

Kreeftensoep | bieslook | garnaal

Rodekoolsoep | crème fraîche | appel

9,75

Ganzenlever

Mango | pistache | sorbet

19,50

MENU VAN DE DAG

Dagverse producten samengesteld tot een verrassend dagmenu. Wij vernemen graag waar u niet van houdt.

Vier gangen:

49,50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas of zoet

Extra gerecht

7,50

HOOFDGERECHTEN

Veluws hert

Appel | knolselderij | spruiten

29,50

Snoekbaars

Couscous | cedraat citroen | truffel

26,00

Zeeduivel

Kerrie | Baambrugs spek | spitskool

28,50

Groente

Paksoi | asperge | artisjok

19,50

Kalf

Dragon | krokante aardappel | schorseneer

27,50

WANDELING DOOR DE MENUKAART

Zes gangen door Jürgen gekozen, bijpassende wijnen met zorg door Rian geselecteerd en geschonken, inclusief tafelwater en koffie of thee met huisgemaakte friandises

95,00

HET JONGE-GASTRONOMEN-MENU

Vier-gangenmenu met vier glazen bijpassende wijn, tafelwater en koffie of thee met huisgemaakte friandises

– maximale leeftijd 25 jaar

57,50