

## Dinerkaart

3 Gangen menu door de chef	32.50
<i>Bijpassende wijnen</i> 19.00	
4 Gangen menu door de chef	38.00
<i>Bijpassende wijnen</i> 24.00	
5 Gangen menu door de chef	43.50
<i>Bijpassende wijnen</i> 29.00	

## Voorgerechten

Bloemkool crème & couscous . pompoen . hazelnoot . lotuswortel . daikon . bundelzwam <i>Wijnsuggestie: Pinot grigio</i>	8.00
Gemarineerde zalm . mierikswortel . radijs . boekweit . zoetzure komkommer . postelein <i>Wijnsuggestie: Chardonnay</i>	9.00
Huisgerookte eendenborst . rode biet . braam . rucola crème . balsamico <i>Wijnsuggestie: Blauer Zweigelt</i>	10.00

## Tussengerechten

Gerookte eidooier . zwarte linzen crème . miso schuim . kervel . zuurdesem <i>Wijnsuggestie: Chenin blanc</i>	8.00
Coquille . mais . crème fraîche . bloedworst crumble . lavas <i>Wijnsuggestie: Picpoul</i>	12.00

## Hoofdgerechten

Roodbaars . parelgort . bospeen . gepofte aardpeer . saffraan beurre blanc <i>Wijnsuggestie: Riesling</i>	19.00
Staartstuk van rund . aardappel mousseline . gerookte zilveruitjes . romanesco crème . rode wijn jus <i>Wijnsuggestie: Shyraz &amp; Cabernet sauvignon</i>	18.00
Knolselderij gegaard in zoutkorst. krokante polenta . cavolo nero . gekonfijte paddestoelen . beurre noisette <i>Wijnsuggestie: Sangiovese</i>	17.00

## **Kaas Assortiment**

Abrikozencompôte . notenbrood

3 Soorten kaas

10.00

5 Soorten kaas

15.00

*Wijnsuggestie: Maury . Grenache*

## **Nagerechten**

Gâteau Chaud . frambozengel . gebakken chocolade . vanille ijs

8.00

*Wijnsuggestie: Casa de La Ermita . Monastrell*

Bread & butter . kaneelijs . butterscotch . schuim van stoofpeer

8.00

*Wijnsuggestie: Monbazillac . Semillon*

Huisgemaakte friandises

4.50