

menu juni

voorgerechten

Terrine Prei	<i>karnemelk & verveine</i>	13
Oosterschelde Harder	<i>schapenyoghurt & groene tomaat</i>	15
Spitskool	<i>kippenlever, krokante huid & kruisbes</i>	16

tussengerechten

Limburgse Asperges	<i>mierikswortel, vlierbloesem & rogge</i>	16
Heilbot à l'oseille	<i>spekbokking & zeekraal</i>	18
Kalfshersentjes	<i>Hollandse garnaal & bearnaise</i>	19

hoofdgerechten

Meiknol	<i>citroentijm & walnoot</i>	24
Tongschar	<i>wortel & sauce vin jaune</i>	28
Kamper Lamsschouder	<i>lamszwezerik, lamsjus & polenta</i>	28
Holsteiner melkkoe (voor 2)	<i>rib-eye, runderstaart, pommes anna, kalfsjus</i>	70

nagerechten

Rabarber	<i>citroencake, witte chocolade & miso</i>	12
Riz au lait	<i>pandan, passievrucht & mango-ijs</i>	12
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	14