

# Menu oktober

## Koude voorgerechten

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Gele biet, karnemelk, pistache & appel | 16 |
| Kingfish, druif, lavas & caroselli     | 18 |
| Rundertartaar, aardpeer & rozemarijn   | 18 |

## Warme voor-/tussengerechten

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Schorseneren, soubise & macadamia          | 16 |
| Koolrabi, zwarte olijf & ei                | 19 |
| Heilbot, verveine, padrónpeper & duxelles  | 19 |
| Lamszwezerik, lamsoor, kokkels & kippenjus | 20 |

## Pièce de résistance

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Aubergine, rode biet, koffie & amandel                                               | 29 |
| Zeeduivel, ossobuco, cavolo nero & saffraan                                          | 32 |
| Kwartel, pancetta, bimi & madeirajus                                                 | 33 |
| Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & ui<br>(40 minuten bereidingstijd) | 85 |

## Terroir's table d'hôtes

Niet zelf kiezen, maar een selectie gerechten op basis van het seizoenaanbod.

*We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.*

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)             | 65 |
| 5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)      | 75 |
| 6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na) | 85 |

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart