

Menu maart

Voorgerechten

Doperwtten, tomaat, aardbei, magnolia & brioche	17
Pieterman, kaffirlimoen & radijs	18
Kalfstong, cime di rapa, opperdoes, ansjovis & pesto	18

Tussengerechten

Bloemkool, gerookte aardappel, curry & halloumi	16
Raviolo, eikhaas, cèpes & knolselderij	19
Snoekbaars, paling, daslook & groene asperge	19
Varkenswang, wortel, ui & guajillo	19

Pièce de résistance

Rode kool, tempeh, appel & Délice de Bourgogne	29
Rode mul, coquilles, strandkrabbenbisque & pompoen	32
Boerderijeend, specerijen, biet & boerenkoolspruit	32
Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & kropsla (40 minuten bereidingstijd)	85

Terroir's table d'hôtes

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

We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	67
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	77
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	87

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart

Het keukenteam: Sam, Timo, Daan, Brecht, Julian