

menu januari

voorgerechten

Gele biet	<i>boekweit, BBQ-mayonaise & rabarberwortel</i>	15
Vichyssoise	<i>makreel, dragon & rolmops</i>	16
Holstein rund	<i>als tartaar met bieslook & aardpeer</i>	17

tussengerechten

Wortel	<i>fenegriek, karnemelk & sparrentop</i>	18
Rode poon	<i>boerenkool & dashi van gerookte visgraten</i>	20
Boerderijkip	<i>pompoen, sherry, amandel & krokante huid</i>	21

hoofdgerechten

Knolselderij	<i>hazelnoot, spelt & zwarte kardemom</i>	25
Griet	<i>beurre blanc met riesling, krombekbonen, geroosterde prei & codium</i>	28
Reerug	<i>spruitjes & peterseliewortel</i>	30
Kalfszwezerik	<i>aardappelmousseline, beenmerg & schorseneren</i>	33
Côte de veau (voor 2)	<i>cassoulet, mosterd & gratin dauphinois (bereidingstijd 40 min)</i>	75

nagerechten

Riz au lait	<i>bloedsinaasappel & bruine boter</i>	13
Chocolade	<i>aardpeer & pecannoot</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15

menu januari

voorgerechten

Gele biet	<i>boekweit, BBQ-mayonaise & rabarberwortel</i>	15
Vichyssoise	<i>makreel, dragon & rolmops</i>	16
Holstein rund	<i>als tartaar met bieslook & aardpeer</i>	17

tussengerechten

Wortel	<i>fenegriek, karnemelk & sparrentop</i>	18
Rode poon	<i>boerenkool & dashi van gerookte visgraten</i>	20
Boerderijkip	<i>pompoen, sherry, amandel & krokante huid</i>	21

hoofdgerechten

Knolselderij	<i>hazelnoot, spelt & zwarte kardemom</i>	25
Griet	<i>beurre blanc met riesling, krombekbonen, geroosterde prei & codium</i>	28
Reerug	<i>spruitjes & peterseliewortel</i>	30
Kalfszwezerik	<i>aardappelmousseline, beenmerg & schorseneren</i>	33
Côte de veau (voor 2)	<i>cassoulet, mosterd & pommes duchesse (bereidingstijd 40 min)</i>	75

nagerechten

Riz au lait	<i>bloedsinaasappel & bruine boter</i>	13
Chocolade	<i>aardpeer & pecannoot</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15