

# menu maart

## voorgerechten

Gele biet	<i>boekweit, BBQ-mayonaise &amp; rabarberwortel</i>	15
Varkensterrine	<i>bietjes, raddichio &amp; cassis</i>	16
Heilbot	<i>Hollandse garnaal, knolselderij &amp; limoen</i>	17

## tussengerechten

Aardpeer	<i>roggebrood, Bleu d'Auvergne &amp; dille</i>	18
Varkensprocureur	<i>kweepeerazijn &amp; witlof</i>	19
Skrei	<i>kokkels, jalapeño &amp; rettich</i>	20

## hoofdgerechten

Spitskool	<i>geitenyoghurt, zonnebloempitten &amp; XO-saus met zeewier</i>	25
Zeeduivel	<i>beurre blanc met riesling, krombekbonen, geroosterde prei &amp; codium</i>	28
Eend	<i>borstfilet, confit van de bout &amp; boerenkool</i>	31
Cotê de veau (2p)	<i>pommes anna, choux farci &amp; dragonjus (bereidingstijd 40 min.)</i>	80

## nagerechten

Riz au lait	<i>bloedsinaasappel &amp; bruine boter</i>	13
Amandelcake	<i>vanille-ijs, cajeta &amp; kweepeer</i>	14
Crêpe suzette	<i>tonkabonenijs</i>	15
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15