

menu oktober

voorgerechten

Terrine Prei	<i>verveine & karnemelk</i>	15
Makreel	<i>pompoen, citroengras & pompoenpitolie</i>	17
Kalfstong	<i>spekbokking, biet & vinaigrette met hazelnoot</i>	17

tussengerechten

Knolselderij	<i>Oost-Indische kers, tomatillo & geroosterd hooi</i>	18
Snoekbaars	<i>palmkool, bloedworst & fenegriek</i>	20
Kalfszwezerik	<i>sperziebonen, Witte van Köning & sesam</i>	22

hoofdgerechten

Witlof	<i>aardpeer, kapucijnermiso & cèpes</i>	27
Kabeljauwrug	<i>kokkels, prei & zeewier</i>	32
Shortrib van melkkoe	<i>beenmerg, schorseneer & boerenkool</i>	33
Wilde eend (2p)	<i>kweepeer, snijbiet & lange peper (30 min. bereidingstijd)</i>	80

nagerechten

'Dame blanche'	<i>aardpeer & chocolade</i>	13
Peer	<i>sorbet, Poire Williams & frangipane</i>	14
Kippenhuid	<i>rozemarijn, vanille & vlierbloesem</i>	14
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	15

Heeft u een allergie? Vraag naar de allergenenkaart.