## Menu van de chef

*Onze aanrader!*

Laat u verrassen door onze chefs:
3-gangen — v.a. 47,50 p.p.

tevens uit te breiden naar 4- of 5-gangen

## Voorgerechten

**Gegrilde ossenworst** 15
gamba, chorizo, parelcouscous

**Beef tataki** 15
sesam, taugé, bosui

**Gerookte heilbot** 14
Granny Smith, vadouvan, avocado, radijs

**Terrine van Schweinehaxe** 14 tip!
rode ui, abrikoos, beukenzwam

**Wortel "steak tartaar"** 13
eidooier, lavas, rode ui

**Panna cotta van bloemkool** 13
peterselie, gerookte paddenstoel

Heeft u een voedselallergie of dieetwensen? Wij houden graag rekening met uw voorkeuren.

## Soepen

**Knolselderij** 8
truffel, velouté

**Uiensoep** 8
kaas, crouton

Al onze voorgerechten worden geserveerd met pesto breekbrood.

## Hoofdgerechten

**Merlan Steak** 27
paprika, bimi, venkel, tomaat

**Geroosterde kip** 25
champignon, ui, haricot verts, barbecuelak

**Varkenswang** 25
witte kool, spek, bosui

**Eendenborst** 27
braam, rode biet, koffiejus

**Zeebaars** 25
zwarte knoflook, bimi, rode wijnsaus

**Risotto van rode biet** 24
rucola, hooibloem kaas, gerookte amandel

**Open ravioli** 24
venkel, aubergine, pijnboompit

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

extra friet +4

## Desserts

**Panna cotta van kastanje en vanille** 11
ananas, witte chocolade ijs

**Kalamansi mousse** 11
mandarijn, zoethout, kaneelijs

**Arretjescake** 10
stoofpeer, vanille ijs

**Kaasselectie** 12
mosterdabrikoos, notenbrood