Chefs menu

Een avond zonder keuzestress.
Laat u verwennen met verrassende gerechten
met zorg samengesteld door onze chef.

Al onze menu zijn inclusief brood en Amuse van de Chef

3 Gangen Voorgerecht | hoofdgerecht | dessert	45.0 * 21.0
4 Gangen Voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert	59.0 * 28.0
5 Gangen Voorgerecht | tussengerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert	69.0 * 35.0
6 Gangen Voorgerecht | tussengerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | kaas | dessert	79.0 * 42.0

Wij serveren ook een bijpassend wijnarrangement bij onze menu's
Wel genieten maar minder alcohol? Wij bieden ook een halve glazen arrangement aan.

*Prijs wijnarrangement.

Allergieën of dieetwensen? Geef het aan en wij passen de gerechten voor u aan.

A la carte

	klein	groot
Breekbrood	4.5	7.0
Tonijn tartaar Avocado | wasabi | soja-sesam	17.5	
Gebrande zalm Sushi rijst | teriyaki saus | Japanse mayonaise | radijs	17.5	
Dry aged rode biet Tête de Moine | walnoot | kervel	17.5	
Truffel risotto Koningsboleet | Parmezaanse kaas | hazelnoot	16.5	26.5
Asian style carpaccio Asian dressing | bosui | sesam	16.5	26.5
Gebakken coquille Bloemkool | Iberico ham | Beurre Noisette | hazelnoot	18.5	29.5
Hertenbiefstuk & Bitterbal van sukade Rode kool | pastinaak | rode port siroop	17.5	28.5
Parelhoen Pommes Anna | saus van Eekhoorntjesbrood | paddenstoelen	17.5	28.5
Catch of the Day Heerlijk visgerecht van de Chef	Dagprijs	
Tournedos Boeuf la Roche 200gr. Medium-rare | rode wijnjus of pepersaus		37.5

Bijgerechten

Rustieke friet Fritessaus	6.9
Loaded fries Truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | bosui	7.9
Gemengde salade Buttermilk-dressing | Parmezaanse kaas | zongedroogde tomaat	6.0