

Tasting menu.

We werken met seizoensgebonden en lokale producten. We kunnen rekening houden met diëetwensen/allergieën; geef deze aan bij de gastheer/vrouw. Ook hebben wij vegetarische alternatieven.

Amuse

Gebrande zalm | geitenkaas | biet | walnoot *

Tarbot | munt | doperwt *

Lamsrack | knoflook | krielaardappel | spinazie **

Eendenlever | suikerbrood | hazelnoot ***

Tamme eendenborst | sinaasappel | zuurkool |
amandel *

Kaasselectie | confituur | rozijnenbrood ****

Panna cotta | yoghurt | aardbei | roze peper
earl grey | pistache *

All-in * 175,00

*** inclusief aperitief,
begeleidende wijnen, koffie
met friandises en
mineraalwater
Alleen per tafel te
bestellen.**

Menu:

* 4 gangen 59
** 5 gangen 70
*** 6 gangen 81
**** 7 gangen 92

Selectie kazen in plaats van
dessert €6,5 supplement

Begeleidend wijnarrangement:

4 gangen 38
5 gangen 47,5
6 gangen 57
7 gangen 66,5