



VOOR

TARTAAR VAN HERT

Crostini | zeevenkel
eidooiercrème

17.50

EENDENBORST

Crème van aardpeer | peterselie-olie
honing-rode kool | sinaasappeltuille

16.50

RUNDERCARPACCIO

Gemarineerde tomaatjes
basilicum-mayonaise | rucola
Parmezaanse kaas

14.00

GEROOKTE ZALM

Gefermenteerde venkel | bieten
krokante pastinaak
dressing van bieslook & yoghurt

15.50

PADDENSTOELEN TORTELLINI

Verse truffel | King oyster

15.50

GEPOFTE PREI

Pompoen | feta
hazelnoot-pompoencrunch
beurre noisette-schuim

14.00

SOEPEN

SOEP VAN HET SEIZOEN

8.00

WILDBOULLON

Duxelles van kastanjechampignon
verse truffel | prei

9.50

POMPOENSOEP

Pompoenolie | kokosmelk

9.00

HOOFD

TOURNEDOS

Gerookte paprika-glaze | papadum
pommes fondant | sugarsnaps

37.50

HAZENPEPER

Rode kool | stoofpeer
zilveruitje | mousseline

29.50

WILDZWIJNRACK

Honing-tijmjus | stoofpeer | mosterd-notencrunch
gefermenteerde winterpeen

29.50

DUIVENBORST

Lauriersaus | eendenpootrillette
krokantje van aardappel & uitjes

30.00

KABELJAUW

Gepocheerd in beurre blanc met prosecco
dragon | kwartel-ei | gebakken spinazie

29.50

KREEFT

Gegrilde knolselderij | zoetzure bloemkool
gepofte pastinaak | romige bisque
paprikatuille | schaar & staart

36.50

ARANCINI

Panko | tomatensaus | risotto | doperwten
gerookte druiven | sjalot | wortel | padronpepers

25.50

BIET WELLINGTON

Rode portsaus

26.00

CHEF'S MENU

3-GANGEN

46.50

4-GANGEN

51.50

5-GANGEN

56.50

Vanaf 2 personen
Tot 20:00 uur te bestellen



SIDES

FRIETJES

Met mayonaise

4.50

BROODPLANK

Met smeersels

optioneel van de snijtafel:
wildzwijn-coppa + 3.50

6.50

HUISGEMAAKTE
SALADE

3.50

Onze hoofdgerechten
worden geserveerd met
gebakken aardappeltjes