

## À la carte



Hieronder treft u onze voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten. Deze gerechten zijn met zorg en aandacht door onze chefkok samengesteld.

### Voorgerechten € 11,00

- Bospeen - radijs - oergroenten - steranijs (vegetarisch)
- Gegrilde zeebaarsfilet - brandade met rivierkreeft - zoetzure venkel - schuim van kreeft
- Eendenlever - sherry PX - serranoham - brioche
- Knolselderijsoep - truffelschuim - gegrilde focaccia met Parmezaan en pancetta

### Dessert

- Sticky toffee pudding - mascarpone ijs € 8,50  
citrus - witte chocolade
- Cannelé - mandarijn - dragon - kamille € 8,50
- Europeze kazen - noten vijgenbrood € 10,50

### Hoofdgerechten € 21,50

- Quiche - rode ui - bloemkool - bospaddenstoelen - saus sjalot en kruidnagel (vegetarisch)
- Gebakken skreifilet - pastinaak - mousseline van aardappel - saus eekhoortjesbrood
- Drie bereidingen van speenvarken - wortel/gember crème - mini paksoi - noodles
- Diamanthaas en rundersukade - compôte ui - hete bliksem - gerookte knoflook

### Extra bij te bestellen

- Breekbrood met garnituur p.p. € 2,75
- Portie frites € 4,10
- Gemengde salade € 4,10

### Verrassingsmenu

- Verrassings 3-gangen diner € 34,50

Indien u dieetwensen heeft of een speciaal verzoek, geeft u dit gerust aan bij uw gastvrouw of gastheer.