



VOORGERECHTEN

Aziatische zalmtartaar I salade van zoetzure komkommer en rode peper I furikake I gefrituurde uienringen I wasabi-gember mayonaise I 16,75

Ceviche van verse makreel I pruimtomaatjes I frisée salade I bieslook I gefrituurde kappertjes I tomatenbouillon I 15,75

Gebakken coquilles & krokant gebakken buikspek I gemarineerde beukenzwammen I sinaasappel I zeekraal I saus van soja en sambai azijn I 17,50

V Salade met geitenkaas uit de oven I zoetzure bietjes I walnoten I bietenscheuten I balsamicodressing I 15,75

(V) Rode paprikasoep met harissa I gamba I orzo I bosui I 9,75 vega met feta 8,25

V Italiaanse tomatensoep I focaccia met tomaat I 8,00

V Salade met Blue Stilton I gepocheerde peer I bosbessen I walnoten I bosbessen-dressing I 16,75

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broad beans I basilicum dressing I 16,75 *met eendenleverkrullen 21,50*

Kara age kip I krokante kippendij I little gem I taugé I bosui I tom kha kai I 15,75

Salade met parmaham I gegrilde perzik I little gem I dragon I balsamico I 16,75

Vitello tonnato I kalfsrosbief I tonijnmayonaise I rode ui I gedroogde kappertjes I rucola I broodstengel I 16,75



H O O F D G E R E C H T E N

Vis van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat het dagverse visgerecht is!
I 26,25

Zeewolffilet uit de oven I korst van peterselie en citroen I pappardelle I bosui I lamsoren I limoncello-botersaus I 26,25

V Triangel van filodeeg met Taleggio I zongedroogde tomaat I olijven I mais I prei I rode ui I tomatensaus I 24,75

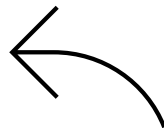
V Romige tagliatelle met gebakken paddenstoelen I truffel I artisjok I groene asperges I Parmezaanse kaas I gerookte amandelen I 25,25

Kalfsribeye van de grill I groene kruiden risotto I bospeen I beukenzwam I uiencompote I saus van gepofte knoflook I 26,25

Gebakken tournedos (MRIJ) I tortilla van ham, prei en aardappel I saus van rode port en kersen I 34,75

Soto ayam I Indonesische kippensoep I kip suprême I rijst I vermicelli I taugé I gekookt ei I boontjes I gefrituurde uitjes I 25,25

Zuid-Amerikaanse runderribeye (250 gram) I chimichurri I gelakte zoete aardappel I 30,75



Ontdek onze heerlijke wijnen!
Scan de QR-code of vraag naar onze wijnkaart.



HERFST MENU

3-gangen keuzemenu voor 39,75

Aziatische zalmtartaar I salade van zoetzure komkommer en rode peper I furikake I gefrituurde uienringen I wasabi-gember mayonaise I
of

Salade met parmaham I gegrilde perzik I little gem I dragon I balsamico I

* * *

Kalfsribeye van de grill I groene kruiden risotto I bospeen I beukenzwam I uiencompote I saus van gepofte knoflook I

* * *

Kaasplateau van Michel van Tricht I 4 soorten kaas I appelstroop I walnoten I
of

Bosvruchtensoepje I vers rood fruit I luchtige frambozenmousse I geschaafde amandelen I vanilleroomijs I

KINDERGERECHTEN

voor onze kleine gasten tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 4,25

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 9,50

"Bourgondiër" kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 9,50

Mini broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 13,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 5,00



N A G E R E C H T E N

Chocolade bitterbal I witte chocoladesaus I stracciatella-roomijs I 10,75

Bosvruchtensoepje I vers rood fruit I luchtige frambozenmousse I geschaafde amandelen I vanilleroomijs I 10,75

Pêche Melba taart I perzik I frambozenbavarois I rood fruitcompote I mascarpone-roomijs I 10,75

Pistache Pavlova I gemarineerde ananas I pistachemousse I mango sorbetijs I 10,75

Dessert van de leerling I laat u eens verrassen! I 10,75

Liever een after-dinner cocktail? **Espresso Martini** I 10,00

KAZEN van Michel van Tricht

Kaasaffineurs
Van Tricht

Kaas van Michel van Tricht I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 16,00

WRANGEBÄCK Een harde Zweedse kaas van koemelk die al werd gemaakt in 1889. Fondant-achtig en romig met een frisse umami-smaak.

ST. DOMNIN DE PROVENCE Bij deze rauwmelkse geitenkaas proef je wat de geitjes het liefst eten: lavendel en kruiden tussen het gras in de Provence. Een plat, vierkant, fris en romig boerderijkaasje, versierd met 3 takjes lavendel.

PAVÉ CRÈME Een Belgische witschimmelkaas uit de Ardennen (Méan), gemaakt van rauwe koemelk. Deze "baksteen" kaas is heerlijk vol-romig en iets plakkerig in de mond.

SIRE DE CRÉQUY Een zachte, lang gerijpte kaas van koemelk uit de regio Nord-Pas-de-Calais. De korst wordt 2x per week met zout geborsteld. De smaak is authentiek met een smeltende structuur.

PICON BEJES Deze grotgerijpte blauwschimmelkaas, met pittige en iets rokerige smaak, komt uit de hoge bergen van Cantabrië, in het noorden van Spanje. Afhankelijk van het seizoen wordt de kaas gemaakt van een mengeling koe-, geiten- en schapenmelk of van alleen koemelk.



DESSERTWIJNEN >>

PX Sherry Alvear – Spanje	€ 5,45
Banyuls Hors d'Age, Domaine Valcros - Frankrijk	€ 6,55
Ménard Pineau des Charentes Blanc - Frankrijk	€ 7,55
Lions de Suduiraut Sauternes - Frankrijk	€ 10,00