

HERFST DINERKAART

17:00 - 21:30

VOORGERECHTEN

- Eendenbout & coquille geconfijt in ganzenvet, gelakt met soja, 2 coquilles en pompoen 14
- Kreeft smakvolle bisque (soep) van kreeft, met coquille, gamba en 2 soorten vis van het seizoen 15
- Tonijn & gamba sashimi, kort geroosterd, five spices, couscous, rode kool en appel 15
- Rode biet bereidingen van rode biet, met geitenkaasmousse, yoghurt-sinaasappel hangop en beukenzwammetjes 10
- Carpaccio van rund gemarineerd, licht gerookt, rucola, pecorino, pijnboompitten en crème van balsamico 13

SALADES

- Voeg 3 euro toe voor een hoofdgerechtportie
- Runderlende gemarineerd, licht gerookt, met crunchybroadbeans en truffelcrème 13
- Eendenborst gebakken, met peer, vijgen, witlof en cashewnoten 15
- Stout met kippendijenvlees, Aarlese geitenkaas, crispy bacon, cashewnoten, Piment d'Espelette dressing 13
- Seafood fine seafood met quinoa, olijf, rode ui en Indian style mayonaise 15
- Geitenkaas met rode biet, appel, abrikoos en gerookte amandelen 13

SOEPEN

- Tasty Tom tomatensoep met bosui 6
- Parelhoen bouillon met bosui, fijne wortel en knolselderij 6
- Pompoen licht gebonden, prei en bloemkool 6

SPECIALS

- Truffel beef burger van graangevoerd rund, carpaccio, truffelcrème, rucola en pecorino 16
- Classic burger van graangevoerd rund, crispy bacon, kaas, augurk, komkommer, tomaat en ketchup 15
- Ribs zo van het bot met Jack Daniels, 500 gram 17
- Fish & Chips crunchy en homemade, met remouladesaus 15

BISTRONOMISCHE MENU'S

De beste ingrediënten uit het seizoen, creativiteit uit de keuken en vernieuwende bereidingen. Allemaal op je bord wanneer je kiest voor een bistronomisch menu.

- Let op, de menu's gaan alleen per gehele tafel.
- 3-gangen menu met voor-, hoofdgerecht en dessert 30
- 3-gangen menu met voor-, tussen- en hoofdgerecht 32
- 4-gangen menu met voor-, tussen-, hoofdgerecht en dessert 38
- Passende wijn bij je gerecht? 6 euro per gang

"HERFST-STYLE" SHARED DINING

In dit menu heeft onze brigade met zorg een selectie gemaakt uit diverse bereidingen en smaken van onze kaart. Deze gerechtjes zijn altijd een combinatie van vlees, vis en ingrediënten die top zijn in het seizoen. De kracht van dit menu zit in het delen van de gerechtjes, daarom serveren wij het alleen per gehele tafel.

- 6 gerechtjes (in 3 series geserveerd) 35
- 8 gerechtjes (in 4 series geserveerd) 40
- Bijpassende bieren per fles 5

HOOFDGERECHTEN

- Runderhaas botermals met jus van gecarameliseerde meloeskes 24
- Eendenborst vacuüm gegaard, krokant gebakken met jus van port en vijgen 19
- Catch of the day kraakvers, wisselend visgerecht 20
- Gamba vs coquille linzen, pompoen, pastinaak, bloemkool 22
- Couscous met gebakken halloumi, paddestoelen, knolselderij en pompoen 18

DESSERTS

- Seizoensdessert creatieve culinaire uitspatting van onze brigade 10
- Chocolate hemels dessert voor de echte liefhebber van chocolade 8
- Vanille verschillende bereidingen van vanille met chocoladesaus 8
- Kaasplank internationale kazen met noten/ vruchtenbrood, gerookte amandelen, abrikozen, honing en koffiepoeder 10
- Bolletje ijs? vraag naar de smaken (prijs per bol) 2



Stout

eten & drinken