

MENU

STARTERS

Desembrood met aioli	6,5
Oester, Creuse No3	3,8
Salade chèvre chaud, bietjes, verse vijgen, frambozen dressing	12
Franse uiensoep met Gruyere gratin	11
Petits grises bourguignon gratin (slakken)	12
Mozzarella, pijnboompitjes, balsamico, tomaat, kruidenolie	11

HOOFDGERECHTEN

Buikspek in Riesling gemarineerd met zwarte knoflook jus, veenbesgelei en zuurkool uit de oven	24
Runderwang gestoofd met Herfst bokbier, jus met paddestoel en romige spätzle	24
Diamanthaas met kruidenboter of bearnaise, boontjes, frites	26
Hamburger, 100% bio, chipotlesaus, frites	19
Dagvangst, dashi roomsaus, krieltjes, geglaceerde worteltjes	25
Crispy Gnocchi, roomsaus van Blauwe Bastiaansen, gestoofde Portobello, citroen spinazie en tomaten crumble, Parmezaan.	23
Tartelettes met taleggio, gemende salade, balsamico	21
Pompoen gevuld met parel-couscous, gegrilde groenten, labneh en frisee	22

DESSERTS

Baskische burnt cheesecake met koffiesaus	8,5
Pecan Pie met karamel	8,5
Dame Blanche	8,5
LemonMeringue	8,5
Brownie met Roomijs en slagroom	8,5