

Vis & Vlees

41,50

Vegetarisch

39,50

Speciaal voor onze feestelijke openingsmaand:

glaasje bubbels

gevuld eitje met crème van eidooier, bieslookroom, krokante zuurdesem

zuurdesembroodjes met beurre noisette en rode bieten-tapenade

beekridder

duurzaam gekweekt in de Betuwe, Oosterse tartaar met ponzu, sojagelei, panna cotta van biologische avocado, sesamtuille

ricotta

cannelloni van huisgemaakte ricotta en koolrabi, hazelnoot-couscous, radijsjes, gezouten citroendressing

kalfs-picanha

boven houtskool geroosterd en rosé gegaard, geprakte bloemkool met hazelnoot, aardappelschuim, peperroomsaus met cantharellen

risotto

van biologische spelt en rode biet, bimi, rode ui gevuld met biologische geitenkaas, pistache, saus van laurier en venkel

framboos

crème van citroenschillen en limoncello, citrus-pistachekletskop, frambozencompote, frambozen, vierbloesemyoghurtijs

framboos

crème van citroenschillen en limoncello, citrus-pistachekletskop, frambozencompote, frambozen, vierbloesemyoghurtijs

wijnarrangement

16

toch iets minder halve glazen

10

Heb je een allergie of een intolerantie?
Geef dit aan bij een van onze medewerkers.