

Soep

bisque

16

van Hollandse garnalen, kabeljauw, mosselen, gamba en gegrilde focaccia met rouille

soep van de dag

9

met garnituur en gefrituurd zuurdesembrood

Voorgerecht

paddenstoelen

14

panna cotta van paddenstoelen en schorseneren, zoetzure paddenstoelen, zuurkool van schorseneren, vinaigrette van zwarte knoflook en groene kruiden

walnotenpaté

14

paté van walnoten, chutney van rode biet en rozijnen, ingelegde kweepeer, gekonfijte walnoten en geroosterd briochebrood

garnalencocktail

16

Hollandse garnalen, salade van knolselderij en groene appel, grapefruit, luchtige cocktailsaus en vadouvancracker

beef tataki

15

regionaal Black Angus rund, Oosters gemarineerd en kort geroosterd, XO-saus van pompoen, pompoenmousse, ingelegde pompoen en ponzudressing

carpaccio

16

van regionaal Black Angus rund, basilicumpesto, geraspte oude kaas, pijnboompitten, gepofte tomaatjes en rucola

Hoofdgerecht

knolselderij

23

gepofte knolselderij, gebakken in knoflookboter, compote van zoete witte ui, lavasemulsie, aardappel-kaantjes en saus van eekhoorntjesbrood en groene peperkorrels

steak van eikhaas

22

boven houtskool geroosterde eikhaas, compote van boerenkool en rode ui, gepofte boekweit, toffee van paarse wortel, geroosterde winterwortel en vossenbessensaus

kabeljauw

29

zachtgegaarde kabeljauwfilet in algen-limoenboter, geroosterde hazelnoot, tartaar van gepofte aardpeer, BBQ-prei, mosselen en beurre blanc van aardpeer en dashi

diamanthaas

26

boven houtskool geroosterde diamanthaas van regionaal Black Angus rund, knolselderij, andijvie, paddenstoelenduxelles, gebakken sjalot en rodewijnjus met gerookte knoflook

Bijgerechten

salade

5

salade met gekookt ei, croutons en kaas-citroendressing

verse friet

5

met rozemarijnzout en huisgemaakte mayonaise

biologisch zuurdesembroodje

6

van de Knollentuin, met opgeklopte beurre noisette en rode bietentapenade

Nagerecht

opera taart

10

chocoladeganache, koffiecrème, hazelnotencake, gepocheerde kweeper en roomijs van Nederlandse vanille

meringue

10

meringue gevuld met citroencurd, compote van citrusvruchten, basilicumgelei en bloedsinaasappelsorbet

huisgemaakt ijs

9

duindoorn-pompoensorbet, roomijs van gekaramelliseerde witte chocolade, roomijs van Nederlandse vanille, pralineschuim en chocoladetuile

kaasplankje

12

selectie van vijf verschillende kazen, notenbroodje en garnituur

koffie met zoetigheden

9

koffie naar keuze, brownie van witte chocolade, crème brûlée van koffiebonen, koffiemeringue en chocoladetaartje

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