

Menu Promessa € 37,-

Voorgerechten

Cornetto van ganzenlever

Paté van ganzenlever, rode kool sorbet, schuim van kerrie en discodip

Zalm tataki

Quacamole, quinoa, gemberbier sorbet en Oosterse marinade

Kort gebakken Coquille st, Jacques

Komkommersap met yuzu, creme van roomkaas en limoen, radijs

Canadese kreeft + €7,-

Parmezaanse kaas schuim, gezoete tomaat en pompoen

Tussengerechten + € 12,-

Lijn gevangen wide zeebaars

Heldere bouillon van witte peper en tomaat, zwarte olijf en kappertjes

Kalfszwezerik

Langzaam gegaarde kalfswang, appeltje uit de oven, 5 spices en venkel

Gebakken ganzenlever klassiek + €7,-

Gekarameliseerde appel, brioche brood en saus van PX sherry

Hoofdgerechten

Hertenrug

Gebraden en stoofvlees, pastinaak, wilde paddenstoelen en rode ui

Gegrilde tonijn

Geroosterde amandelen, paprika, knoflook, romanesco en tomaat

Ossenhaas + €10,-

Vergeten groenten, oerwortel, bietjes, spruiten en rode wijn jus

Zeetong Klassiek met salade en verse friet + €15,-

Dessert

Pure chocolade, gezouten karamel en hazelnoot

Mango, passievrucht, mascarpone en witte chocolade

Assortiment kazen van Kaasmeester Van Tricht + €5,-

Menu Food is Art

Laat u inspireren door de keuzes van onze chef.

4 gangen € 45,00

5 gangen € 52,50

Menu Food is Art alleen per tafel

Witte wijn per glas

Barrique d'or

Sauvignon blanc - Frankrijk

Gele appel - meloen - perzik - exotische tonen - € 5

Santa Alvara Reserva

Chardonnay - Central valley - Chili

Meloen - Peer - lichte houttoets - € 5

Spier 2017

Chenin Blanc - Stellenbosch - Zuid Afrika

Rijp tropisch fruit - bloemen - honing - € 7

Sachetto 2017

Pinot Grigio - L'Elfo delle venezie - Italië

Perzik, citrus rijpe appel, bloesem en 'grigio' kruidigheid - € 7

Rode wijn per glas

Guy Allion 2015

Malbec - Val de Loire - Frankrijk

Krenten - bosbessen - bramen - zwart fruit - € 7

Montepulciano d'Abruzzo - Murelle

Montepulciano - Abruzzo - Italië

Bramen - licht kruidig - € 5