



SCAN THE QR-CODE FOR
THE MENU IN **ENGLISH**

SCANNEN SIE DEN QR-CODE FÜR
DIE SPEISEKARTE AUF **DEUTSCH**

SCAN DE QR-CODE VOOR DE
ALLERGENEN PER GERECHT

STEL ZELF UW
MENU SAMEN

3-gangen menu36.5

4-gangen menu43.5

3-gangen proeverij43.5

TIP VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN

OM ALVAST TE BEGINNEN	
Brood	8.5
Breekbroodjes, olijventapenade, hummus en gezouten boter	
KOUDE VOORGERECHTEN	
Carpaccio	10.75
Rundercarpaccio met rode ui, olijven, zongedroogde tomaat, zonnebloempitten, Parmezaan en hollandaisesaus	
Tokyo Glow	11.75
Tartaar van rode zalm met een crème van edamame, geraspte grapefruit, krokante rijstnoedels en geroosterde yuzu-sesam	
Paté	11
Cranberrypaté met een crème van Fourme d'Ambert, Amsterdamse ui, peer-rozijnenchutney en een kaneelkoekje	

An element of surprise

vanaf 2 personen12

Laat u verrassen en ontdek onze voorgerechten.p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Soep van de dag |6.5

The Slow Pig |12

Varkenswang in bockbier en marjolein gegaard, met een crème van pastinaak, gefrituurde pastinaak schillen en olie van sinaasappel

Schol |11.75

In tempura gebakken scholfilet, gegrilde witlof met bloedsinaas-appel en steranijs en een beurre blanc van miso en gember

Forest Feast |✔ Kan ook vegan10.5

Een ragout van champignon en oesterzwam op een wafel met Parmezaanse kaas en truffel, geserveerd met ingelegde rode kool en gekarameliseerde spruitjes

HOOFDGERECHTEN

Chef's Special (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu)	Dagprijs
Wisselend vleesgerecht met bijpassende garnituren	
Varkenshaas	21.5
Gebakken varkenshaas met gegrilde groenten, ovenaardappel met knoflook en rozemarijn, gekarameliseerde ui en een jus van rode port en dadels	
Pumpkin Affair	20
Gratin van aardappel, pompoen, salie en cheddarkaas, met een salade van witlof, hartige granola, in appelstroop geroosterde peer en notenmayonaise	
Zalm	22.5
Gebakken zalm met een korst van za'atar-kruiden, geserveerd met een lauwwarme couscoussalade met spinazie, abrikoos, pompoenpitten en een saus van tahin en citroen	
Let's Go Wild	23.5
Wildstoof à la Bourguignon met aardappelpuree met cranberry, knoflook en tijm, geserveerd met ingelegde rode kool	

Share a mood, share some food

vanaf 2 personen (Meerprijs van +4 bij een 3 of 4 gangen menu)26

Samen onze hoofdgerechten proevenp.p.

Butter Chicken |✔ Kan ook vegan21.5

Zacht gegaarde kip op een stoof van tomaat, aubergine, ui en koriander, met kerrieyoghurt, flatbread en dukkah

Flammkuchen |✔ Kan ook vegan21

Knapperige flammkuchen, rijkelijk belegd met rucolapesto, tomaat, rode ui, pompoen, pastinaak, geitenkaas, rode biet, red chard en honing-crème fraîche

Woodland Roast | (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)24.5

Gegrilde entrecote met pastinaak, geroosterde spruiten, rode bietjes, aardappelrösti en een saus van eekhoorntjesbrood

Intense Flavour |20.5

250 grams huisgemaakte runderburger met sla, tzatziki, tomaat, rode ui, kaas, baconmayonaise en skin on fries

Vis van de dag |Dagprijs

Dagelijks wisselende vis met bijpassende garnituren

DESSERTS

Apple and More	9.5
Terrine van appel met een gel van brandy en pruimen, walnotenijis en notencrumble	
Cherry and More	9
Kersenganache, cacao sponscake, groene theetuile, perenmousse en kersensiroop	
So much More...	9
Pannacotta van espresso met een schuim van geitenyoghurt en tonkabonen, vanille roomijs en abrikoos ingelegd in kaneel en limoen	

Finishing touch

vanaf 2 personen9.75

Wordt verleid door een proeverij van dessertsp.p.

Kaasplank | (Meerprijs van +5 bij een 3 of 4 gangen menu)14

Vier soorten kaas met bijpassende garnituren

Koffie Compleet |8

Eén kop koffie / thee met diverse huisgemaakte lekkernijen

Graag Vegan eten?
Dat is geen probleem! Naast de keuze van de kaart kunt u vragen naar het vegan menu van de dag!