

Voorgerecht

**WINTERPEEN-COURNICHONS-PETERSELIE-PARELGORT-
GEBRANDE LITTLE GEM**

gepekeldde heilbot

1e tussengerecht (bij vier gangen)

**NEDERLANDSE AARDAPPELEN-GEROOKT-GEKONFIJT-
GEPOFT-LAVAS-ZEEWIER**

hollands buikspek

2e tussengerecht (bij vijf gangen)

**BBQ KOOLRAAP-HAZELNOOT-RETTICH-LEIDSE
KAAS-BIESLOOK-GRANNY SMITH APPEL**

3e tussengerecht (bij zes gangen)

**MAIS-POLENTA-CITROENTIJM-ACETO
BALSAMICO-ZONNEBLOEMPIT**

kwartel op karkas

Hoofdgerecht

**REUZENPOMPOEN-DUPUY LINZEN-OESTERZWAM-
GEITENKAAS VINAIGRETTE-HERFSTTRUFFEL**

zacht gegaarde Hollandse poldergans

HOLLANDSE-KAZEN-SELECTIE

karamel-ui-walnoot (extra € 5.00)

Dessert

**BRAAM-GEKARAMELISEERDE WITTE
CHOCOLADE-DRAGON-CHAMPAGNE-ZURING**

charcuterie

**Plank met dingesneden Coppa di Parma -
gedroogde fuet – gerookte amandelen –
Siciliaanse olijven met pit – Amsterdams zuur**

€12.50

oesters

Zomer oesters uit de Oosterschelde

frambozenazijn en sjalot – zwarte peper – citroen
tonic granité – zeevenkel- peren creme

€2.50 per stuk

€3.50 per stuk

menu

1 gerecht €19.95* / €22.50

2 gangen €24.50* / €29.50

3 gangen €29.50* / €34.50

4 gangen €37.50* / €42.50

5 gangen €45.00* / €50.00

6 gangen €52.50* / €57.50

Wijnarrangement per glas, per gang €6.00

BOB-wijnarrangement per glas, per gang €3.00

all-in menu

4 gangen €64.50* / €69.50

5 gangen €74.50* / €79.50

6 gangen €84.50* / €89.50

All-in menu = huisaperitief, amuses, tafelwater, wijnarrangement en koffie compleet.

* = vegetarisch