

# Diner



# Diner

## Voorgerechten

<b>Champignons Dordogne</b> Knoflooksaus   bospeen   bleekselderij	14,00
<b>Tartaar rode biet</b> Sesamolie   Szechuan kruiden   wakame zeewier   yakitori saus	12,00
<b>Pastrami van hert</b> Sinaasappel olie   salade van groene kruiden   meirapen	17,00
<b>Carpaccio van lamsham</b> Rucola   groene asperge   zongedroogde tomaat   mint vinaigrette	15,00
<b>Kroket van zeebaars</b> Stamppot pastinaak   druivenmost mosterdsaus   snijbiet	15,00
<b>Seizoenssoep</b> Witte asperges   bloemkool   vegan room   amandelcrumble	9,00

## Hoofdgerechten

<b>Koolrabi steak</b> Za'atar   gegrilde bospeentjes   knoflook   mousseline   peperbessaus	22,00
<b>Wellington Camembert</b> Montbeliarde kaas   bataat   truffel   paddenstoelen   bosbessen   paarse wortel pasta	24,00
<b>Veluwe ree en haas</b> Jus van paddenstoel en Calvados   peer   zuurkool   puree aardpeer en Bintje	32,00
<b>Lamsfilet en lamsstoofpotje</b> Knoflook couscous   rode paprika en courgette   groene kruiden linzencrème	32,00

# Diner

**Heilbot** 28,00  
Citroenbasilicumboter | zeekraal | rettich |  
Roseval aardappelen

**Chef's 3 gangen menu** 48,00  
**Chef's 4 gangen menu** 60,00

## Nagerechten

**Affogato Manalo** 12,00  
Espresso | sticky chai kruiden | Bourbon vanille ijs |  
amandelbiscotti

**Bounty Paradise** 10,00  
Cocos | pure Belgische chocolade | cocos ananas sorbet

**Mousse Limoncello** 12,00  
Bastogne | pistache nootjes

**Sorbet** 8,00  
Tweetal wisselende soorten sorbet

**Kaasplank** 15,00  
Romero oude boerenkaas | Terschellinger |  
Ossekop camembert | Korenbloem blauwe kaas | Bettine  
geitenkaas grand cru | balsamico vijgenstroop | notenbrood

# Diner

## Bijgerechten

<b>Asperges (4 stuks)</b> Gewelde boter   gekookt ei	19,00
<b>Seizoensgroenten</b>	6,00
<b>Zelfgemaakte frieten</b> Truffelmayonaise	6,00
<b>Zuurdesembrood van Joris</b> Aioli	5,00
<b>Groene salade</b> Olijfolie   balsamico	5,00

# Chef's Specials

## Voorgerechten

- Duo asperge gegratineerd** 14,00  
Montbeliarde kaas | gerookte Hollandaisesaus |  
crumble van pecan
- Cappuccino écrevisse** 15,00  
Bisque | truffel

## Hoofdgerechten

- Asperge Flamande** 27,00  
Krieltjes | gewelde boter | slagers achterham | ei
- Asperge Gormas** 27,00  
Aardappel puree | Hollandaise saus | ei | Gormas kaas
- Gamba aioli** 27,00  
Knoflookaardappelen | daggroenten | aioli saus

## Nagerechten

- Grand dessert** 15,00  
Lekkers uit eigen keuken

# Kids Kaart

## De hele dag

<b>Pasta bolo</b> Tomatensaus met gehakt	12,00
<b>Een niet te kleine hamburger</b> Maikels burger met zelfgemaakte frietjes	14,00
<b>Pannenkoek</b> Met stroop en kaneelsuiker	9,00
<b>Tosti</b> Ham en/of kaas op wit of bruin brood	5,00
<b>Dubbele boterham</b> Zeg maar wat je er graag op wilt...	7,00
<b>Ijsje bij de chef</b> De keuken in om je eigen ijsje te maken met de chef	7,00

Je mag natuurlijk ook iets bestellen van de gewone kaart, laat het ons maar weten.

