

# 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 |  
amandebiscotti

**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

<b>Steak tartaar</b>	15,00
Cornichons   sjalotten   kappertjes   toast   zomertruffel	
<b>Cappuccino écrevisse</b>	15,00
Bisque   truffel	

## Hoofdgerechten

<b>Groene asperges en paddenstoelen</b>	25,00
Krieltjes   vegan mousseline saus   pecan en amandel	
	met Gormas kaas 27,00
	met gerookte lamsham 27,00
<b>Tournedos</b>	35,00
Truffelroom   seizoensgroenten   Roseval aardappelen	
<b>Gamba aioli</b>	26,00
Knoflookaardappelen   daggroenten   aioli saus	

## Nagerechten

<b>Grand dessert</b>	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.

